ACADEMIA DAS SCIÊNCIAS DE LISBOA

Separata do «Boletim da Classe de Letras», volume XV

DOUTOR LUÍS DA CUNHA GONÇALVES

Da Academia das Sciências de Lisboa

A Vida rural do Alemtejo

BREVE ESTUDO LÉXICO-ETNOGRÁFICO

CONFERÊNCIA

FEITA NA

ACADEMIA DAS SCIÊNCIAS DE LISBOA

COIMBRA

IMPRENSA DA UNIVERSIDADE

1922

ACADEMIA DAS SCIÊNCIAS DE LISBOA

Separata do «Boletim da Classe de Letras», volume XV

DOUTOR LUÍS DA CUNHA GONÇALVES

Da Academia das Sciências de Lisboa

A Vida rural do Alemtejo

BREVE ESTUDO LÉXICO-ETNOGRÁFICO

CONFERÊNCIA

FEITA NA

ACADEMIA DAS SCIENCIAS DE LISBOA

COIMBRA

IMPRENSA DA UNIVERSIDADE

1922

A VIDA RURAL DO ALENTEJO

Breve estudo léxico-etnográfico

I

Generalidades

Linguagem — População — Território — Excelências da agricultura

Se a língua é um dos elementos mais salientes em que se afirmam a autonomia nacional, a unidade político-económica, a solidariedade psíquica e moral dum povo, ela é também a revelação claríssima das suas faculdades criadoras, da riqueza da sua imaginação, que lhe faz encontrar, para cada idéa, cada acção ou facto, cada coisa ou entidade, cada emoção ou sentimento, modalidades e cambiantes, uma distinta palavra, que a exprime ou abrange. Sob êste ponto de vista, pode considerar-se a língua portuguesa uma das mais perfeitas e ricas, como o têm já afirmado, em prosa e verso, muitos dos mais notáveis cultores dela e o têm reconhecido todos os filólogos e lexicógrafos. Mas, se é já enorme o número dos termos registados nos nossos léxicons, entre os quais sobressai o monumental *Novo Dicionário da Língua portuguesa* de Cândido de Figueiredo, maior é, talvez, o número de vocábulos, ainda não coligidos, uns puramente

técnicos e derivados dos diversos ramos da actividade humana, outros exclusivos duma certa região, outros de novíssima formação e resultantes de factos ou fenómenos mui recentes, (por exemplo o *amarar* e o *aterrear* ou *aterrissar* dos aviadores), outros assás arcaicos e cuja significação se perdeu. A êste último grupo pertence, por exemplo, o termo *chiado*, que era a alcunha dum antigo poetastro e boémio português e pelo qual foi designada uma das principais ruas de Lisboa, termo que ainda hoje se usa na Índia, não nos territórios sob o domínio actual de Portugal, mas em Baçaim, em Chaúl, em Bombaim e outras povoações sob a soberania da Inglaterra, onde ainda existem e falam um português, em parte arcaico, em parte corrupto e quási ininteligível, as famílias descendentes dos portugueses do século XVII. Êste termo é por elas empregado no sentido de *brincalhão, farçante, pantomineiro*.

No intuito, pois, de prestar serviço à lexicografia nacional, dediquei-me à fácil tarefa de coligir muitos vocábulos usados na vida rural alentejana, uns não registados nos dicionários, outros mencionados com diverso ou inexacto sentido, todos interessantes como expressão ou símbolos da vida campestre.

Mas, para que essa colecção não seja um árido glossário, pareceu-me conveniente integrá-la na descrição de cada uma das indústrias agrícolas ou dos aspectos e usos da vida rural do Alentejo, ou seja dos distritos de Évora e Beja, de modo que o leitor tenha, ao mesmo tempo, uma visão panorâmica do modo de viver dos habitantes e das condições económicas e técnicas do vasto trabalho que nos respectivos campos se realiza, e de que nas cidades cosmopolitas, como Lisboa, não se faz senão uma idéa bem pálida ou errónea, — nas cidades, onde vagueiam tantos entes ociosos, vadios, desordeiros, improdutivos, parasitários, emfim, indignos de comer o pão e

beber o vinho, que outros produzem, num incessante labor, que a Natureza nem sempre compensa!

É nos campos, na verdade, que se toma contacto com o *aborígene,* se assim é lícito dizer, com os *tipos regionais,* não modificados pelo convívio com indivíduos de vária procedência e hábitos uniformes, como nos centros urbanos acontece. É ali que se surpreende e aprecia melhor o seu tipo étnico, a sua psicologia, os seus usos e costumes, o seu usual vocabulário, — tudo isto, no Alentejo, intensamente impregnado, ainda, da influência profundamente transformadora do árabe e do berbere, influência física e psíquica, e que ao sul do Tejo, mais do que ao norte, formou a população designada por *moçárabes.*

Do árabe e do berbere, do *mouro,* conserva o alentejano, além do tipo fisionómico, a toada do seu falar e do seu cantar, a melancolia e a indolência, o génio friamente hospitaleiro, o feitio pouco expansivo, num misto de timidês e orgulho. O alentejano não fala, nem corteja, se lhe não falam, nem o cumprimentam primeiro! Êle espera sempre que o superior o *favoreça,* dirigindo-lhe a palavra. É difícil vê-lo entusiasmar-se em manifestações políticas ou de qualquer outra natureza, a dar *vivas* ou *morras*; como é raro vê-lo levar a mão ao chapeu a saudar um desconhecido, ao contrário dos cortêzes e comunicativos habitantes da Estremadura, das Beiras ou do Minho.

Do árabe e do berbere reproduz o alentejano também o espírito comunitário. Os filhos só se apartam dos pais depois de casados; mas, emquanto solteiros, não se consideram emancipados; aos pais entregam quási integralmente as jornas e salários ganhos; às vezes, são os pais que estipulam estes salários e os serviços respectivos. Daí o respeito pelos maiores, sendo mui curiosa a forma de os saudar: o braço estendido com a mão em concha.

Colocado entre o islamismo e o cristianismo, o mosárabe alentejano tórnou-se scéptico; enfraqueceu-se a sua religiosidade; e nesta quási indiferença continúa o alentejano rústico, mòrmente no districto de Beja. E assim se explica como entre os camponeses dêste distrito póde ser intensa a propaganda da idéa republicana e o está sendo agora a idéa bolchevista, — ambas irreligiosas.

Há, porém, uma coisa em que o árabe ou o berbere, — pastor nómada do deserto, — não modificou o alentejano: é no *amor à terra*, intenso em todos os mouros nos países susceptíveis de cultura. Mahomet proclamára ser desonroso cultivar a terra, trocar o alfange pela enxada; mas, não foi nisto atendido pelos seus sectários em tais países, e ainda menos pelos cristãos da Espanha, que eram herdeiros da milenária civilização dos romanos, tão insignes guerreiros, como fervorosos *agricultores*, pois era êste título, como a posse da terra, a base do patriciado primitivo. É sabido como Cincinato trocava, sem hesitar, a lança de guerreiro ou a vara de ditador, pela rabiça do arado; e o mesmo fazia o célebre Catão, o censor. Mas, os mouros foram também admiráveis agricultores, especialmente nos ramos da pomicultura e da horticultura. Tendo aprendido no Egito a arte de fazer produzir o solo e a sciência das irrigações, foram êles que introduziram na Europa numerosas árvores e plantas, como a larangeira, a tangerineira (de *Tanger*), a figueira, a amendoeira, a oliveira, a amoreira, o arroz, o feijão, etc., etc.; foram êles que nos legaram a *nora de alcatruzes*, chamada *mourisca;* e a êles se deveu a prosperidade agrícola da Andaluzia e do Algarve. E, decerto, desta dupla tradição, dêste multissecular ensinamento, é que resulta a forte tendência do alentejano para a indústria agrícola, incluindo a pecuária, em que os árabes, como todos os povos pastores, eram inexcedíveis.

O Alentejo é, com efeito, a região agrícola por ex-

celência de todo o Portugal, aquela em que a grande maioria da população, excluídos os parasitas do funcionalismo público, vive sòmente da exploração directa ou indirecta da terra. Com efeito, não há em todo o Alentejo a Indústria pròpriamente dita. Com excepção de algumas oficinas metalúrgicas, que podem ser havidas também como acessórias da agricultura, visto serem destinadas quási exclusivamente ao fabrico e á reparação dos instrumentos e utensílios da lavoura, só se encontram fábricas para a imediata transformação de géneros alimentícios: *moagens* e *lagares*, ou para a da cortiça.

E ainda bem que assim é! A cultura da terra é a indústria-mãe. Pode viver-se sem qualquer das outras indústrias; ninguém vive sem comer; e, como os produtos espontâneos do solo são insuficientes para o sustento duma numerosa população, torna-se forçoso multiplicar os alimentos, pela sua produção sob o esfôrço do homem. Êste esfôrço, iniciado há milhares de séculos, foi o facto fundamental da transformação do mundo! Determinou as categorias dos homens em *previdentes* e *pacientes*, — que são capazes de se entregar a um trabalho intenso, visando a um resultado incerto e remoto, — e os *imprevidentes* e *impacientes*, que são a maioria, incapazes de qualquer actividade, que não seja sob a pressão da imediata necessidade e para a sua pronta satisfação pessoal. É o eterno apólogo da *formiga* e da *cigarra!* Nascendo do trabalho e da previdência a *economia*, a *troca*, a *riqueza*, surgiu daí a distinção das classes em *superior*, e *inferior*, sendo esta a classe dos *fracos*, dos que só visam ao máximo proveito com o mínimo esfôrço, e que subsistem amparados à previdência e ao labor daqueles. Dali veio também a distinção dos povos em *nómadas* e *sedentários:* aqueles, deslocando-se logo que os produtos espontâneos do sólo se esgotavam, mas sempre prontos à invasão e à pilhagem dos frutos alheios; estes presos à

terra, esperando, longamente, mas com energia e tenacidade, pelas colheitas do que semearam e plantaram. Dali resultaram, dêste lado, as nações de civilização progressiva e estável; e, daquele lado, as sociedades de existência ou civilização efémera. Mostra isto que *todos os homens não são capazes de possuir a terra*, porque nem todos são aptos a cultivá-la... Nas sociedades de transição ou seminómadas, quando o solo, apropriado por um grupo humano, é distribuído por igual entre os membros dêsse grupo, estes, na maioria, eliminam-se a si mesmos da propriedade, alienando logo, às vezes por vil preço, ou deixando inculta ou mal cultivada a sua parcela da terra; e só os previdentes, os pacientes, os aptos, é que produzem para todos. Foi assim na antiguidade; é assim ainda hoje; e sê-lo há sempre! A agricultura opera, pois, uma selecção natural; e, aqueles que mais gritam: «a propriedade é um roubo!», (a propriedade.... *dos outros* é claro!), são precisamente os que seriam incapazes de cultivar a terra, ou produzir seja o que fôr, além de invejosas e inúteis palavras!

Abençoados são, pois, os que produzem o que os outros só consomem! Os agricultores são, porisso, essencialmente *altruistas*. Como explicar de outra forma a plantação de árvores, cujos frutos só se colhem ao cabo de muitos anos, no decurso dos quais o plantador pode morrer e não raro morre?! E quem o faria se a terra fôsse propriedade de todos, isto é, *não fôsse de ninguém?!* Daqui resulta que os proprietários e cultivadores da terra são, em toda a parte, o sustentáculo da Ordem, o exemplo do Trabalho, a mola da Riqueza, o modêlo da Família, o alicerce da Sociedade, do Progresso e da Civilização.

Por isso é que o ilustre Méline preconiza o *regresso à Terra* como um meio de se alcançar a Felicidade que, em vão, buscam as populações insatisfeitas e insaciáveis das

cidades: insaciáveis, porque desconhecem o esfôrço da produção; insaciáveis, por habituadas ao consumo excessivo e imprevidente; e, por isso, prontas à revolta, à apropriação do alheio, à destruïção, ao crime, — o que é próprio dos impotentes morais, dos impacientes e incapazes, dos invejosos e maus!

Honra seja feita, pois, ao proprietário ou agricultor alentejano, que, com rara pertinácia, com inexcedível paciência, com sagrado fervor, trabalha, luta, afadiga-se sem cessar, para fazer produzir, mais e mais, um solo ingrato, sob um ingrato clima: — um solo composto duma delgada camada arável, e mesmo essa rechеada de pedras e assentando sôbre um subsolo de schisto e *piçarra*; um clima em que o regime das chuvas é extremamente irregular e parcimonioso de água, sem a qual não há agricultura possível! E, contudo, é possível ainda intensificar a produção; mas, é também forçoso pagar os produtos pelo seu justo valor, não só *compensador*, mas *estimulante* e *protector dos riscos* de tal emprêsa. Gritar pela *vida barata* é, decerto, bem mais fácil do que *produzir barato*. Mas, as palavras sonoras e ignaras não são sementes que frutifiquem em alimentos abundantes, embora possam ser férteis em desordens e desorientação! As leis económicas são superiores aos expedientes de ditadores de pacotilha; e nunca, em parte alguma, a ameaça de perseguições ou espoliação logrou aumentar a produção! A Russia soviética, onde milhões de habitantes morrem de fome, desde que o roubo e o *saque* se converteram em regime económico e jurídico, — eloqüente e horrivelmente o está comprovando!

II

O regime da propriedade rural. A terra e a habitação. O lar e a alimentação. Sistema usual de explorar a terra. Os salariados e os salários. Horário do trabalho rural.

As propriedades rústicas do Alentejo, exceptuadas as pequenas courelas ou *quadrelas*, hortas ou *fazendas* ou *quintas*, chamam-se *herdades*; e a sua extensão varia entre 20 a 500 hectares, sendo mui raras as de maior extensão. É um êrro, pois, posto que assás vulgarizado, o dizer-se que «o Alentejo é a *região dos latifúndios*», — lugar-comum com que os palradores, que nem conhecem o Alentejo, nem sabem a precisa significação romana do *latifúndio*, exigem a forçada divisão da propriedade alentejana, como se esta não estivesse sujeita a uma incessante divisão por efeito de partilhas, de cada vez que morre um proprietário, e como se a produção não se tornasse tanto mais cara e diminuta, quanto mais reduzida fôr a extensão do terreno cultivado. A pequena propriedade é, além disto, inadaptável à cultura florestal e à expansão da pecuária, que não interessa menos à economia nacional do que a produção cerealífera, ou a pomi-horticultura. A pulverização da propriedade rústica é um mal social e económico muito superior ao da grande propriedade; de tal sorte que, em França, em pleno período da guerra, um parlamento, cuja maioria era composta de socialistas e radicais, decretou o *remembramento da propriedade*, o que em seguida em Portugal se fez pelo Decreto n.º 5.705 de 10 de Maio de 1919, permitindo-se que os proprietários de pequenas glebas dispersas pudessem ajuntá-las, por contrato de troca ou outros, feitos com os vizinhos, sem pagamento do imposto de transmissão, de modo a formar-se uma propriedade contínua

da *extensão máxima de 300 hectares*. Ora, no Alentejo, e em grande maioria, as herdades são de extensão inferior a este limite.

— Cada herdade, com raríssimas excepções, contém uma casa ou edifício denominado *monte*, — talvez por ser construído sempre no alto duma colina ou ondulação do terreno, — no qual, além da parte destinada à habitação do proprietário e do seu feitor, ou guardas, existem os celeiros, as arrecadações da *ucharia* ou dos aparelhos agrícolas, as cavalariças, o forno, a abegoària, etc. Em algumas herdades há, ainda, outras casas, alugadas aos jornaleiros ou criados da lavoura, designados então por *caseiros*, — termo de sentido bem diverso do que lhe compete ao norte do Tejo, onde significa *feitor*.

Estes edifícios são construídos, em regra, de simples taipa, que, em certas regiões, sendo bem fabricada, adquire a consistência da pedra. A taipa é fortemente batida em caixas de madeira, chamadas *taipais*, por meio de maços ou *malhais*, também de madeira. Os tectos são, em geral, de telha vã, armada sôbre *virões* ou travessas e ripado de pinho. É claro que, em certas grandes herdades, existem luxuosas moradas de alvenaria, com *altos* ou primeiro andar, *escaleira* ou escadaria de pedra ou madeira, e com tecto de *abobadilha* ou *fasquiado* e até paredes estucadas. O que mais distingue, porém, as habitações dos campos do Alentejo, em relação às dos campos do norte, é o seu aceio interno e a obsecante alvura externa, pois que são todas freqüentemente caiadas, como o eram as habitações mouriscas.

O interior destas habitações tem um carácter comum: é uma casa mais ou menos vasta, — a *casa da pensão*, tendo uma ampla chaminé, e, ao lado, o *poial das quartas*, ou seja, das bilhas da água destinada ao consumo doméstico e enfileiradas nesse poial. A chaminé, igual às que se vêem também na França nos edifícios da idade-

-média, não tem fogão, nem fornalha. O lume é acêso no chão, ao centro, defronte duma pedra, que protege a parede e se denomina *frade* ou *boneco*, por ter uma vaga similhança com um busto humano. Em volta do lume são colocadas numerosas panelinhas de barro, cada uma com seu *telhador* ou *têsto*, ou seja, tampa, pertencentes aos jornaleiros, *ganadeiros* ou tratadores do gado e outros criados da lavoura, aos quais o proprietário, mesmo quando lhes não forneça comida, dá o lume e a cozinheira, chamada *mulher da pensão*. Nessas panelinhas fica a cozer o alimento dêsses criados, emquanto estes andam a trabalhar; e ferve a *ôlha*, ou caldo destinado à mêsa da feitora ou do próprio lavrador.

É nessa chaminé ou lareira que, nas noites de inverno, se assentam em semi-círculo os moradores do *monte*, amos e criados, em patriarcal familiaridade, que o *inimigo comum*, — o frio, estabelece! É extraordinário o consumo de lenha, que, em tais chaminés, e por tal processo de cozinhar, se faz. Na noite do Natal, acende-se na lareira o mais grosso dos troncos de azinho; e êste *madeiro do Natal*, sendo poupado, chega, às vezes a durar até 1 ou 6 de Janeiro! Além disto, à mingua de fósforos, como nos lares da Pérsia ou da Índia, onde o *fogo sagrado*, o divino Agni (*ignis* dos romanos) arde perene, nas lareiras do Alentejo são conservadas as brazas debaixo das cinzas até ao dia seguinte.

Quem não quizer aquecer-se à lareira, porém, serve-se da *brazeira*, que consiste numa bacia de cobre ou latão, — que no Alentejo se chama *arame*, — colocada sôbre uma caixa circular de madeira, aberta por baixo, para a circulação do ar, bacia em que se deitam brazas de lenha, ou cisco de carvão ardido, o qual é, de vez em quando, remexido por meio de uma pequena pá de latão, denominada *ferra*. Ás vezes, a caixa da brazeira é fixada aos pés de uma mesa redonda, denominada *camilha*,

coberta de um *bancal* ou pano de lã com cortina pendente, mesa em volta da qual se sentam as senhoras *lavradoras* a fazer as suas rendas e costuras. Mas, também se usa no Alentejo uma brazeira mais pequena, elegante e portatil, para uma só pessôa, destinada sòmente a aquecer os pés, e que se chama *escalfêta*.

A chaminé é um dos lugares mais movimentados do *monte*, quando chega a época da matança de um ou mais porcos, para a provisão do ano todo, que se efectua nos meses de Janeiro ou Fevereiro, pois é nestes meses que se obtêm porcos engordados à bolota, — os únicos utilizados para a conserva, por ser a sua carne mais saborosa e menos susceptível de se estragar do que a carne dos *sovões* ou porcos engordados nos *chiqueiros* ou pocilgas.

A carne e os demais produtos de porco e o pão de trigo são a base da alimentação do alentejano. Feita a matança, apartam-se, desde logo, as *mantas de toucinho*, que vão para a salgadeira, assim como os presuntos ou *jemão*, os *chispes*, as orelhas, a rabadilha e o *entrecôsto*, — pedaços de costelas, em que só se aproveitam as fibras que unem os ossos. As restantes partes gordas, derretidas ao lume, dão a banha, que ali se chama *manteiga de porco*, e cujos resíduos formam os *torrêsmos*, muito apreciados. Da carne magra, separados os lombos e os lombinhos, fazem-se *lingüiças* e *paios*. A carne mais gordurenta, misturada com sangue, é empregada em *chouriços;* e, misturada com farinha, dá as *farinheiras:* — tudo bem apimentado! O sangue é também, desde logo, utilizado para uma sopa, chamada *rechina*. As fressuras ou *cachola* são aproveitados para diversos pitéus. E um dos pratos típicos da ocasião é a *cabeça de chara*, uma espécie de *galantine* de porco. Todos os *enchidos* são, depois, postos ao fumeiro, na chaminé, em três ou quatro filas.

Para o camponês das classes pobres, porém, a carne e o

toucinho são, apenas, acepipes e condimentos. A sua alimentação matutina ordinária consiste na olorosa *açorda*, — uma sopa de pão feita em água a ferver com azeite, alhos, sal e fôlhas de coentros ou poejos picados ou pisados, ou no igualmente odorífero *calducho* de poejos. No verão, a açorda é, às vezes, substituída por uma sopa fria, menos agradável, de azeite e vinagre, chamada *gaspacho* ou *caspacho*. Á merenda é uma *parva* ou um *faneco*: pedaço de pão com qualquer acepipe. O jantar e a ceia constam de caldeiradas de legumes, hortaliças, abóboras, entre as quais é muito apreciado o adocicado *mogango*. Em dias festivos, o prato de resistência, e quási obrigatório, é o *ensopado* de carneiro ou borrêgo, a que, na primavera, acrescem o cogumelo chamado *silarca* e a *túbaru*, que também denominamos *trufa*, à francesa. A sobremesa consta, normalmente, do queijo de ovelha; mas, em dias de festa, ou nos banquetes de bôda, aparecem variados dôces rústicos, tais como: a *tiborna* feita de farinha e mel, e ensopada em azeite (!); o *bolo pôdre*, também feito com azeite e mel; a *enxovalhada*, simples pão de trigo, salpicado de dôce de fruta; o *bolo folhado*; o *bolo finto*, que é um pão doce temperado com canela, etc.

O Alentejo, porém, e designadamente Évora, é célebre pelos seus doces finos, que Ramalho Ortigão justamente considerava como uma expressão do génio artístico do nosso povo, posto que a maioria das respectivas receitas sejam provenientes dos extintos conventos de freiras. Merecem especial menção entre os dôces regionais as imitações de frutas (romã, bolota, castanha, etc.) em *massapão* de amendoa, o *toucinho do Céu*, o *queijinho do Céo*, o *bolo rial*, o *bolo Joana*, os *bolinhos de amor*, os *bolinhos de Cupido*, os *bolos do Duque*, *as vianas*, as *queijadas*, o *manjar branco*, o *manjar rial*, a *escordioneira*, etc., de Évora; as *tibornas* de Vila-Viçosa, feitas de amendoa, e ornamentadas com rendas e flores de papel, e que nada

se parecem com a *tiborna* rústica; as *cassetas* de Montemór-o-novo; etc. Acrescem à sobremesa, no inverno, também as *bolêtas dôces*, depois de *aveladas*, ou sêcas, as quais substituem as castanhas, que no Alentejo são importadas. O *magusto* de bolêtas e castanhas é um dos entretenimentos à lareira.

— A casa da pensão ou da chaminé serve, no campo, também para os *balhos* ou bailes campestres, que se realizam em todas as datas festivas do ano, e principalmente por ocasião das bôdas, em que tais bailes, chamados então *descantes*, por serem acompanhados de canções regionais, se prolongam por dois a três dias, durante os quais os noivos teem de agüentar a pé firme os convivas, sem mostras de enfado ou impaciência!

Enfim, é na mesma casa, ou noutra contígua, que se amassa, padeja e se põe a *tender* ou fermentar o *pão caseiro*, cozido no forno do monte, — tarefa em que todas as camponesas são peritas, e em que desde bem novas começam a trabalhar, como nos serviços agrícolas. O pão é guardado num taboleiro chamado *panal* ou disposto numa prateleira chamada *pilheira*. As cinzas do forno, que se chamam *picão* emquanto estão ardentes, vão a esfriar no *cinzeiro* anexo e são cuidadosamente guardadas para se fazer a *senrada* ou lixívia num aparelho de barro chamado *barreleiro*, porque dêle escorre a água da barrela, destinada a embranquecer a roupa já lavada, — outra tarefa doméstica em que toda a mulher alentejana é hábil e perfeita.

— O trabalho agrícola faz-se no Alentejo, na grande maioria dos casos, sob a directa administração dos proprietários. O *absenteismo* dos proprietários é, pois, nesta região um fenómeno sem importância alguma, por serem em minoria os que arrendam as suas herdades. A tendência actual é mesmo no sentido da supressão dos arrendamentos; tanto mais que, para a eficaz direcção da

exploração agrícola, não é forçosa a permanência no campo, como não é forçoso pegar na rabiça dum arado ou no cabo duma enxada.

Os proprietários ou arrendatários duma herdade são denominados *lavradores*, palavra que, no Alentejo, é quási um título honorífico, ao contrário do que sucede no norte, onde se chama *lavrador* ao simples agricultor ou obreiro rural, sentido êste, aliás, em que usava êste termo o eborense Garcia de Rezende.

Os lavradores, em geral, mesmo os que vivem no campo, têm por seus principais auxiliares o *feitor* e o *ganhão*, que é o vice-feitor e especialmente encarregado da cultura cerealífera, — e não um simples jornaleiro, como no Norte, — emquanto que o feitor superintende em todos os serviços, faz a escrituração rural (quando não é analfabeto), os pagamentos, as compras e vendas delegadas pelo patrão, etc. Nas propriedades de cultura variada, porém, cada serviço tem o seu *manejeiro:* um dirige o córte das lenhas, outro a póda da vinha, outro a apanha da azeitona, outro a sementeira, etc., havendo em algumas herdades também um guarda armado, que vigia as extremas, encoima os gados alheios, etc. Além disto, em quási todas as herdades, há os *carreiros*, que fazem os transportes, o *boieiro* ou pastor dos bois e vacas, o *eguariceiro*, que trata da manada de éguas, os *porqueiros*, os *pastores* de ovelhas, os *cabreiros*, etc.

Todos estes e outros criados da lavoura recebem salário em dinheiro, em géneros, e, às vezes, em outras achegas, tais como uma seara de trigo ou aveia de 4 a 10 alqueires semeados, ou então um certo número de animais. O salário em dinheiro varia conforme o valor destas achegas. Era normalmente de 4$50 a 6$00 escudos mensais, ainda há pouco tempo; mas sobe actualmente acima de 50$ escudos! O salário em géneros: farinha e azeite, chama-se *comedia*, sendo designado por *cabanha*, nos

concelhos raianos de Moura, Serpa, Mértola, etc. Êste salário não é dado aos criados que *ganham de comer*, isto é, aos quais a comida é fornecida *em casa do patrão*. O salário em animais, quere estes sejam dados pelo patrão, quere comprados pelo criado, denomina-se *pegulhal*, que provém do latim *pecus, peculium, peculialis*, mas que alguns pronunciam *povilhal*, certamente por corruptela. Ao salário em géneros ou comedia acresce uma pequena verba destinada à compra de qualquer acepipe (queijo, fruta, linguíça, etc.) para comer com pão, designado por *conduto*; e como êste conduto é um alimento poupado, vem daí o verbo *condutar*, no sentido de «consumir com parcimónia ou fazer durar». Ás vezes, certos criados têm direito a um pequeno hortejo junto da sua habitação, o qual se denomina *quinchoso*. Há também criados que, no fim da colheita, recebem uma certa porção de trigo, entre 30 a 60 alqueires, o que se chama *ensacado*.

Êste sistema de salário é estipulado por anos completos, e chama-se *concêrto*; e, por isso, os criados rurais assim pagos dizem-se *concertados*. O concêrto raras vezes é alterado no decurso do ano; e sempre é pelos trabalhadores preferido à jorna ou salário semanal por dias úteis, cuja média se torna inferior, além de ser incerta.

Além dos *concertados*, porém, os serviços agrícolas exigem numerosa *família* de jornaleiros dos dois sexos, sendo certos trabalhos feitos quási exclusivamente por mulheres, tais como a monda, a sacha, a vindima, a apanha da azeitona, a limpeza de mato meúdo, a rega das plantas, etc. O camponês alentejano emprega, pois, o termo *família* com a ampla significação que lhe davam os romanos, e, por extensão, o aplica à multidão. «*Estava lá muita família*», dizem, em vez de «muita gente». Esta *família*, cada vez mais exigente em salários e menos produtiva em trabalho, visto que *engonha, faz cêra*, encarece enormemente os produtos agrícolas, na actualidade.

— Os trabalhadores do campo não têm todos o mesmo horário de trabalho. Os *ganadeiros* têm um regime diverso do dos jornaleiros; e aquele varía conforme as épocas do ano e a natureza do gado. Por exemplo, as ovelhas, no inverno, só vão pastar quando o sol já vai alto, cêrca das 9^h ou 10^h, pois a esta hora não está a herva coberta de geada. Os bois de trabalho têm as suas *largas*, as suas *merendas*, os seus *revezos*, que representam outros tantos repousos para o boieiro. Os carreiros, aos domingos, trabalham uma parte da manhã, o que se chama *fazer gavela*, ou *gavilha*, termo que também significa *acamaradar*, ou *bôa-camaradagem*.

Os jornaleiros, em regra, começam a trabalhar ao romper do sol, excepto à 2.ª feira, em que principiam cêrca das 9_h, ou mais tarde; e trabalham até ao sol pôsto, excepto ao sábado, em que largam 1 hora antes. Neste intervalo, descansam uma hora para almoçar, entre as 8^h e as 9^h; jantam ao meio-dia e repousam até às 13^h,30 ou 14^h; e, nos grandes dias de verão, têm mais meia hora ou 1 hora de descanso à tarde, descanso chamado *merenda* ou *sésta*. Desta forma, nos dias de inverno, estes homens ou mulheres não trabalham senão cêrca de 5 horas, e, no verão, só trabalham cêrca de 10^h. É que os trabalhos do campo, pela sua própria natureza, não são susceptíveis do uniforme horário de 8^h, que umas dúzias de ilustres e conspícuos imbecis, reunidos em Genebra, votaram *sem discussão*, numa chafarica chamada pomposamente *Conferência Internacional do Trabalho*.

III

Cultura cerealífera. Amanhos e aparelhos. Processos culturais.

A mais importante indústria rural, aquela que mais esforços demanda, mais despesas provoca, mais tempo

exige, mais aleatória se torna, e mais interessa à alimentação pública, é a cultura cerealífera: a produção de trigo, aveia, cevada, centeio, milho, — sendo esta a órdem das respectivas importâncias na agricultura alentejana, — e bem assim das leguminosas: fava, tremoço, chícharo, grão, feijão, etc., e emfim da batata, que já se produz bastante nesses campos. Nas margens do Guadiana e do Sado, produz-se também o arroz.

O êxito destas culturas depende, em grande parte, dos bons amanhos da terra. De tal sorte, que, nos campos alentejanos, a palavra *amanhar* é empregada, invariàvelmente, para exprimir as ideas de *reparação, concerto, arranjo* e até de *súbita prosperidade*. Quando alguém enriquece rápidamente, mòrmente havendo suspeitas de o ter conseguido por meios pouco lícitos, diz-se: «*Amanhou-se!*» ou «*Está amanhado!*» De igual modo, o termo *incultura* (em vez de *cultura*) significa qualquer profissão! É, pelo menos, a profissão dos *incultos*... neste país de 70 por cento de analfabetos.

Esses amanhos são feitos, desde a mais remota antiguidade, com o auxílio de animais: bois, muares ou burros. Não é no Alentejo empregado, para a tracção dos aparelhos de lavoura, o gado cavalar, que é, porém, preferido para os trabalhos da debulha. Os agricultores ortodoxos e tradicionalistas preferem à parelha de solípedes a junta de bois, o *jugo* dos romanos, donde veio o termo latino *jugera*, e daí a palavra portuguesa *geira*, ainda hoje usada no Alentejo, significando «a porção de terra lavrada num dia por uma junta de bois ou parelha de muares». Por extensão, designa-se por *geira* a parelha ou junta de aluguer, com que o seu dono vai lavrar terras alheias. Quando um proprietário ou lavrador tem os seus serviços em atrazo e verifica que os não poderá concluir com os seus próprios recursos, tem de *meter geiras*, ajustando um *parelheiro*. Em certas regiões, porém começa-se a

praticar, com relativo êxito, a lavoura mecânica, por meio de tractores, de que dizem maravilhas . . . os respectivos vendedores. Há mesmo quem proclame a lavoura mecânica como a panacea da agricultura nacional, a cornucópia da abundancia de cereais! Seria assim se, por um cataclismo cósmico, Portugal fôsse convertido em território norte-americano! A verdade é que, exceptuadas certas planícies, a maior parte das nossas terras é inadaptável à lavoura pelo tractor, que também é impróprio e inconveniente para a nossa economia agrícola. O tractor, além de caro, exige mecânicos, oficinas e materiais, que não temos; e . . . não produz estrume, como o gado; e sem estrumes, a agricultura cairia em decadência maior do que na actualidade, sem embargo dos mais apregoados, mas carissimos, adubos químicos. «Convém não exagerar o papel da máquina na agricultura», diz bem Daniel Zolla, ilustre professor da Escola de Grignon.

Começam os amanhos pelo *alqueive*, — donde vem o verbo *alqueivar*, — rasgando-se a terra por meio de charrúas, e, por isso, se diz também *charruar* e *charruada*. É a *decrúa* dos campos transmontanos.

A charrua, de que há hoje diversos modelos mais ou menos aperfeiçoados, vindos do estrangeiro, como a *Brabante*, a *Rud. Sack*, a *Planet*, etc., é na sua composição mais simples, tal qual se fabrica em Portugal, um aparelho com as seguintes peças: — uma coluna de ferro, chamada *teiró*, em cujo extremo posterior se fixa a *rabiça*, e que, lateralmente, leva uma chapa metálica recurvada, — a *aiveca*, em cuja extremidade inferior é aparafusado um ferro agudo, — a *rêlha*. Na parte inferior do *teiró* é aparafusada uma chapa de ferro, — a *culatra* ou *sapata*, destinada a protegê-la do desgaste resultante da fricção da terra. Na parte superior do mesmo teiró está fixa uma espécie de varal, o *ápo*, no qual se apoia também a aiveca, terminado por uma roda reguladora da

fundura do rêgo ou sulco, e tendo por cima uma forte argola, à qual se prendem os animais, que puxam a charrúa. Sob o esfôrço dêstes, a relha fende a terra à profundidade de $0^m,25$ a $0^m,30$, ao mesmo tempo que arranca e destróe as raízes das ervas ou arbustos do mato. A terra, deslisando sôbre a aiveca, forma as *leivas*, que tombam reviradas, oferecendo o ventre à acção benéfica e fertilizante do sol e da chuva. Mas, a breve trecho, as leivas endurecem em grossos torrões. Há que pulverizá-los, afim de se evitar a evaporação da humidade do solo. Para isso, a terra é novamente *côrta* ou cortada em sentido transversal ao da charruação. Esta operação chama-se *atalhar* ou *atalho*. É o que no Norte se chama *vimar* ou *travessar*. Ás vezes, pouco antes da sementeira, a terra é novamente arada e remexida: é a *revolta*. O alqueive é tanto mais perfeito quanto mais a charrua aprofundar o seu sulco ou *tanchar*, como lá se diz, donde o adjectivo *tancheiro* (que penetra fundo) e o substantivo *tanchão*, com que se designa um instrumento de ferro destinado a abrir pequenos buracos no solo.

O *atalho* é igualmente feito com um arado de madeira, que é ainda hoje o usado pelos romanos, salvo o ferro que leva na deanteira. O arado também tem um *teiró* ou *dente*, uma ou duas *aivecas* ou *orelhas*, um *ápo* ou *garganta*, com diversas ferragens chamadas *vielas, braçadeiras* e *chumaceiras*. Quando êste aparelho é puxado por uma *quatranha* ou a quatro bois em dois jugos, ou por uma *tralhoada*, isto é, por seis bois em três jugos, a *garganta* ou varal é acrescentada, respectivamente, com mais uma ou duas peças de madeira, ligadas por argolas de ferro, sendo uma maior do que a outra, chamadas respectivamente *sólia* e *solinho*. A *quatranha* ou *tralhoada*, é guiada por um *toca-bois*, armado de longa vara ou *aguilhada*, que tem encabada na base uma raspadeira chamada *arrilhada*, com a qual se desembaraça o arado do excesso

de lama ou terra húmida, que lhe empece o trabalho. Em regra, porém, o arado ou a charrua são puxados por um *cingel* (do latim *cingulum?*), isto é, uma só junta de bois ou uma só parelha de muares. Na quatranha o jugo trazeiro chama-se *tronco* e o dianteiro *cambão*.

Quando o alqueive é feito nos *montados* ou florestas de azinheiras e sobreiras, e por entre estas árvores, é necessário limpar o solo de todas as raízes ou *cêpos*, de encontro aos quais não raro se quebram as charruas e os arados, — operação que se chama *arranca* ou *descepar*, devendo notar-se que os *cêpos* são, pròpriamente, os pés das árvores cortadas ao nível do solo; — e bem assim é preciso eliminar todas as plantas ou arbustos nocivos e matosos, o que se chama *roçar*, quando estes são cortados com uma *roçadoura*, ou *desmoitar*, quando as *moitas* são destruídas à mão ou à sachola. Estes arbustos, assim como as ramagens das azinheiras e sobreiras, que sobram do consumo local, são amontoados nas clareiras da floresta; e estes montículos, que se designam por *moréas*, são depois queimados, servindo o calor e as cinzas de elemento fertilizador da terra, o que se conhece mais tarde pelos pequenos tufos, que, no meio da seara, se salientam pelo seu vigor.

Assim preparada a terra entre Janeiro a Maio, fica apta a ser semeada em Outubro; mas, antes, é o terreno alisado por meio de um pesado aparelho em grade, de madeira, chamado *rojão*, donde vem o verbo *rojar* e o substantivo *arroja*.

A *primeira operação* da sementeira é a divisão do terreno, por meio de sulcos ou regos a arado, conforme as respectivas ondulações e a conveniência de reter ou drenar as águas da chuva. Chama-se a isto *enrega*, donde vem o verbo *enregar*, que, no sentido figurado, é empregado pelos camponeses para significar o *começo* de qualquer actividade, mesmo que não seja agrícola. Qualquer

outro português *inicia, principia, enceta, começa ;* o alentejano do campo, sempre e invariávelmente, *enrega!* Cada uma das divisões do terreno *enregado* constitue uma *belga,* e, quando muda a direcção dos sulcos, são designados por *cadabulho* dois ou três dêstes em diversa direcção, delimitando as belgas ou a espécie da seara.

Em seguida, espalha-se o adubo ou *buano,* corruptela de *guano,* termo generalizado a todo o adubo químico; e faz-se a sementeira, levando o semeador, pendente do ombro esquerdo, a sacola da semente, donde tira, caminhando em passo travado, punhados dela, que lança à terra, em gesto largo, que tem alguma cousa de poético e sublime! A quantidade da semente é calculada a ôlho; e, conforme a qualidade dela e do terreno, semeia-se *basto* ou *ralo;* mas, em regra, a cada hectare correspondem 6 alqueires de trigo, — equivalendo o alqueire alentejano a 14^{l},5 quando *raso,* e a 20 litros sendo *de cogulo,* isto é, cheio em monte ou pirâmide. Os termos *cogulo, acogulado,* são usados no Alentejo, sempre, para exprimir a idea da máxima plenitude de qualquer vaso ou medida. Feita a sementeira, é a terra lavrada a arado, afim de a semente ficar coberta de terra.

A semente do trigo costuma ser desinfectada com sulfato de cobre, afim de evitar as doenças criptogâmicas da espiga, — o *morrão,* ou a do caule, — a *alforra,* ou a do grão, — o *fungão.*

Depois, espera-se pacientemente pelo fruto. Em Março e Abril faz-se a monda ou apanha das ervas daninhas: *joio, cezirão, saramago,* etc. que abafam o nascente trigo. Nos milharais e favais faz-se na primavera a *sacha,* que no Alentejo se chama *arrenda* ou *arrendar.* Mais tarde, chegada a maturação da espiga, faz-se a ceifa, em regra à mão, visto serem raras e caras as ceifeiras mecânicas e não terem estas provado bem em certos terrenos, de forte ondulação, ou por entre o arvoredo. Os ranchos de

ceifeiros compõem-se de homens e mulheres, em duas filas, sendo os capatazes designados por *navalhas,* e sendo *pontas* os que dirigem as *tornas* ou voltas de cada fila. As espigas são ligadas em *mòlhos* ou *paveias*; e cada duzia destas *empinadas no restolho,* isto é, armadas em posição vertical, forma um *rilheiro* ou *rolheiro,* palavra que alguns lexicógrafos confundem com *mólho* ou *paveia.* Terminada a ceifa, transportam-se os mólhos todos para a eira, onde são amontoados em grandes *medas* ou frascais.

A espiga é ceifada, quanto possivel, junto do chão; mas, ficam nestes, sempre, uns 10 a 15 centímetros de palha, que, depois, serve de alimento ao gado, como veremos. Como é o que *resta* da seara, chama-se *restolho, restolhice, restolhada,* palavra esta que, figuradamente, se usa no sentido de *confusão, barulho,* talvez porque o restolho, calcado pelos ceifeiros e pelos animais, perde o aspecto anterior à ceifa.

Segue-se depois a debulha, que os grandes proprietários ou lavradores fazem com máquinas das marcas inglesas Clayton ou Ransomes; mas que os pequenos agricultores efectuam com um aparelho chamado *trilho,* — pequeno carro, puxado por mulas, ou éguas, tendo por baixo dois cilindros providos de numerosas facas, que retalham a palha, emquanto as patas dos animais fazem saltar da espiga o grão. Para êste fim, os molhos do cereal são estendidos na eira, num vasto círculo, que o trilho percorre. Cada porção assim debulhada chama-se *calcadouro,* — é a *eirada* transmontana.

Em seguida, separa-se do grão a palha, sendo esta amontoada em pirâmides ou *serras,* tão compactas, que resistem aos maiores temporais; ou é imediatamente enfardada, em volumes rectangulares, à máquina.

Neste sistema primitivo da debulha, a limpeza do grão é muito morosa, além de imperfeita, porque depende da *maré,* isto é, do vento ou brisa, que, nos meses de Julho

e Agosto, no Alentejo falta durante semanas inteiras ou sòmente de noite sopra! O grão sofre, depois, nova limpeza, ou em crivos mecânicos, também chamados *tararas*, ou em crivos manuais, chamados *arneiro* e *joeiro*. E só depois disto, o trigo é farinado.

Os cereais, antes de recolhidos da eira ao celeiro, são sempre medidos, afim de se verificar a *funda* ou percentagem da produção. Quando esta fôr de 10 a 15 sementes, diz-se que *«a seara fundiu bem»*. Nos campos de Beja, porém, nas terras argilosas, cuja cultura é mais dispendiosa, é *má funda* quando a colheita não for superior a 20 sementes.

Em todo o Alentejo, há pequenos tratos de terreno escolhido, humoso à fôrça de adubações e apropriado para a cultura do trigo. Cada um dêstes terrenos, em regra situados junto dos *montes* das herdades, quando não constituem propriedades independentes, ou courelas, — chama-se *farrejal* ou *farregial*, palavra que, manifestamente, deriva do latim *fárreus, farregialis*, posto que outros a façam derivar de *ferrejos* ou pastagens, e a escrevam, por isso, *ferregial* ou *ferragial*.

— Muitos proprietários cedem a pequenos agricultores ou *seareiros* a cultura cerealífera, recebendo dêstes como renda, metade, um quinto, um terço, mas em regra um quarto da colheita. Esta forma de contrato, quando permanente, chama-se *cingelaria* ou *lavoura ao quarto*, sendo o cultivador ou rendeiro designado por *singeleiro*, ou *cingeleiro*, talvez por ser *singela*, parcial, a sua exploração da terra, ou, o que é mais certo, porque estes pequenos cultivadores, em regra, só possuem uma parelha de muares ou uma só junta de bois, e lavram a terra com um *cingel*, não podendo, por falta de meios armar uma *quatranha* ou *tralhoada*, que exigem também charruas e arados muito resistentes, e, por isso, caros.

Os processos culturais dos *seareiros* e cingeleiros,

porém, são, às vezes, nocivos; porque, em vez da adubação animal ou química, êles limitam-se às queimadas dos restolhos. Nas terras dos montados, costumam aquecer a terra por meio de *covatos* ou filas de ramagens sêcas cobertas de terra e queimadas por baixo desta. Este sistéma é mui exaustivo; poisque a terra, produzindo muito no 1.º ano, nada produz depois, sem um longo pousio.

A cultura cerealífera é sempre realizada por *fôlhas,* isto é, sendo a herdade dividida, conforme a sua extensão, em 4, 6, 8, 10 talhões, cada um dos quais é semeado, no 1.º ano, de leguminosas ou de milho (*culturas sachadas*), seguidas de trigo, no 2.º de aveia ou centeio, ficando de pousio ou em pastagem para os gados o tempo restante, até ser cultivada a última fôlha. Nos farrejais, embora não haja *afolhamentos,* devido à pouca extensão, a cultura obedece à mesma sucessão: 1.º leguminosas; 2.º trigo; 3.º aveia ou centeio. A terra semeada já de milho, ou cevada *janeirinha*, chama-se *barbetes;* — no 2.º ano chama-se *relvas;* e no 3.º ano, diz-se *sub-relvas;* seguindo-se a isto o *pousio*, considerado como indispensável para se não esgotar a fertilidade da terra, que, mesmo sendo bem adubada, se esgota e *cança,* como Liebig cabalmente demonstrou, com a sua *lei da produtividade decrescente*, e também se *entoxica*, por venenos ou excrementos segregados pelas mesmas plantas contínuamente cultivadas, como se verificou pelas experiências modernas de Whitney, de Pougét e Chouchak.

IV

Vinhedos, olivais, pomares, hortas

A cultura da vinha é praticada no Alentejo só em determinadas regiões, como exploração acessória e em pequena escala, ao contrário de que se vê no Ribatejo e em todo o norte de Portugal. Exceptuada a famosa vinha

de José Maria dos Santos, — a maior do mundo, ao longo da via férrea do Sul e Sueste e servida pelas estações de Valdera, Poceirão e Pegões, — mais ao sul, a vinha só se encontra em mui limitadas manchas dispersas, nos concelhos de Évora, Extremoz, Borba, Reguengos, Redondo, Viana, Portel, Vidigueira, Cuba e poucos mais. Em compensação, a uva do Alentejo é a melhor de Portugal, pela grande percentagem de açúcar e pela fôrça alcoólica do seu mosto, que permite a fácil conservação do vinho.

Para o fabrico do vinho, não é a uva pisada aos pés, como tanto se usa ao norte, mas sim esmagada à mão sôbre grades de madeira, designadas por *cirandas*, quando não haja os modernos esmagadores mecânicos. O mosto assim produzido é deitado em grandes talhas de barro, nas quais ferve junto com a *balsa*, a *graínha* e o *engaço*, fervura que é activada agitando-se o mosto por meio de um *rôdo* de madeira. Terminada a fermentação vínica, é o vinho mudado para outra talha, onde se conserva e clarifica até ser consumido. É um vinho áspero, taninoso, alcoólico, de paladar desagradável para quem não está a êle costumado. A balsa é, mais tarde, sujeita à fermentação acética, para o fabrico de vinagre.

— Mais numerosos e extensos do que os vinhedos são os olivais alentejanos, cuja plantação e cultura vai tomando incessante incremento, devido ao alto preço do azeite. Vêem-se no Alentejo oliveiras de todas as castas conhecidas, sendo as mais vulgares a *bical*, a *galega* e a *cordovil*, que tão perfeita se apresenta nos campos de Elvas.

A colheita da azeitona é a última de cada ano, fazendo-se sempre entre Outubro e Dezembro. E vai sendo nela pôsto de parte o brutal sistema do *varejão*, — comprida vara com que as oliveiras são espancadas. Hoje, quási em toda a parte, a azeitona é *ripada* ou apanhada à mão. Mas, antes da colheita, o chão do olival encontra-se sempre juncado de azeitona caida das árvores pela

fôrça do vento. É o *restêlo*, que é apanhado prèviamente por mulheres, pois são estas quási a exclusiva mão-de--obra empregada nesta colheita.

Antes da extracção do óleo, a azeitona é sempre pesada ou medida. As medidas são, ainda, as antigas *fangas* e *moios*. O pêso é em quilos. Cada moio ou tonelada de 1:000 quilos constitue, geralmente, uma *moedura*, ou porção de azeitona que, de cada vez, é moida e prensada, havendo quem faça moeduras de 1:200 quilos. É êste o meio de se conhecer a *funda* ou percentagem de óleo que dá a azeitona própria ou alheia; pois cada moedura produz, em média, 12 a 14 decalitros ou *dêcas* de azeite.

A azeitona é também comida em conserva, como é bem sabido. No Alentejo, a azeitona é posta *em pilha* ou de conserva num pote de barro, chamado *tarefa*, e temperada com diversas ervas do campo, principalmente *orégos* e *timo* ou *tomilho*, que a tornam perfumosa.

Os principais aparelhos da extracção do óleo são quási os mesmos em toda a parte: uma *moenda* ou *moenga*, em que o fruto é reduzido a massa; e uma ou mais prensas, em que esta é premida, depois de metida em *cinchos* metálicos ou em *ceiras* de esparto, ocasião em que o óleo se separa da água vegetativa que o fruto contém, e à qual, por ser arroxada, os italianos chamam *acqua rossa*; o que os nossos agrónomos traduziram por *água russa*, em vez de *rôxa*. O resíduo das pressões constitue o *bagaço*, destinado à alimentação dos porcos e das aves.

— A pomicultura e a horticultura são praticadas também em pequena escala, próximo dos centros urbanos, e, em regra, nas quintas de recreio. O próprio termo *quinta* exprime no Alentejo uma pequena propriedade murada, com casa de habitação, e destinada sòmente a essas duas culturas; ao passo que, ao norte, se designa por *quinta* qualquer prédio rústico, por maior que seja a sua extensão, salvos os pequenos terrenos, chamados

sortes, courelas, etc. Não podem tais culturas tomar maior incremento, devido a três causas, qual delas mais insuperável: a *falta de água*, a *falta de comunicações* rápidas e baratas, que permitam transportar os frutos e as hortaliças aos centros do consumo, e a *falta de população numerosa*, que, aumentando o consumo, estimule a produção. A falta de água é característica da região alentejana, onde as chuvas são raras e parcas, o solo é em grande parte argiloso, e, por isso, o subsolo não contém abundantes mananciais. Não há também albufeiras construídas para a retenção das águas da chuva, que, aglomeradas no fundo dos *barrancos*, convertidos em torrentes, rápidamente se escoam em distantes ribeiras, que as conduzem ao mar. A parcimónia da água é, a meu ver, o principal obstáculo ao incremento da população no Alentejo, a qual morreria de sêde, embora não padecesse de fome! Onde há água de poço, mina ou fonte, com abundância tal, que sóbra do normal consumo dos habitantes, surge logo uma horta ou *fazenda*, ou uma *quinta*, seja nas herdades, seja nas pequenas propriedades. Quando a quinta é arrendada, denomina-se *quintaneiro* ou *quinteiro* o arrendatário. Nos pomares predominam os laranjais, sendo mais raras as outras frutas, como o pêcego, a maçã, o pêro, a cereja.

V

Cultura florestal

As florestas alentejanas compõem-se, quási exclusivamente, de sobreiras e azinheiras, sendo raros os pinhais, e ainda mais raros os soutos de carvalhos e castanheiros, ou as matas de cedros, choupos, freixos ou faias, etc.

As sobreiras, além da *lande*, que é produto quási anual, posto que mui incerto, dão a cortiça, que é uma das grandes riquezas nacionais e em que Portugal, só por si,

iguala a produção da maioria dos outros países. A primeira camada chama-se *cortiça virgem* ou *branca*, e extrai-se quando o sobreiro tem uns 20 a 25 anos. A segunda, dez anos depois, é ainda imprópria para o fabrico da rolha; chama-se *segundeira* e quási sempre é *enguiada*, isto é, cheia de largas brechas ou rachas, devidas à fôrça da vegetação. Só a terceira camada, quando o sobreiro tem já 40 anos, é própria para os usos gerais e se chama *amadia*.

A extracção ou *tiragem* da cortiça faz-se, por meio de machadinhas, de gume mui afiado, com que o camponês anda quási sempre armado, levando-a ao ombro até quando sai de passeio. Faz-se na casca um golpe vertical, no qual se introduz o cabo da machadinha, feito em cunha; e, com relativa facilidade, a cortiça se desliga do entrecasco, em pranchas mais ou menos largas, que, depois de raspadas e cozidas, são prensadas e enfardadas para a exportação, ou cortadas em pedaços, chamados *quadros*, que são depois convertidos em rôlhas, de diversos calibres. É de pequenas pranchas destas, mas de qualidade mais fina e maleável, que no campo se fazem os *tarros*, indústria em que os pastores empregam os seus ócios.

As partes ou calotes que cobrem as protuberâncias das árvores são cuidadosamente recortadas, porque, depois de alisadas, interna e externamente, são utilizadas para diversos usos domésticos; as mais pequenas denominam-se *côxo* e servem de taça para beber água; as maiores chamam-se *coxarro* e empregam-se como receptáculo nas lavagens de louça, ou roupa, ou como gaméla para os animais.

Os trabalhadores dêste serviço distinguem-se em *tiradores*, — os que fazem a tiragem, — *ajuntadores*, — os que reúnem em montões, as pranchas e pedaços dispersos — *molheiros*, — os que carregam êsses molhos nos

carros, que os transportam para o lugar usual da *pilha*, — o *escolhedor-empilhador*, — o perito que escolhe a cortiça e dispõe as pranchas em *pilhas* rectangulares, de *escolha* e *refugo*.

— Os sobreiros, quando são ainda tenrinhos, são designados por *machôcos;* e mais tarde, antes de descortiçados, chamam-se *chaparros*, têrmo aliás mais freqüentemente aplicado às azinheiras novas. Dali o chamar-se *machocal* ou *chaparral* a uma plantação nova, ou ao terreno coberto por um tal arvoredo. Só depois de descortiçadas e quando grossas, é que estas árvores passam para o género feminino: são *sobreiras*. As azinheiras, quando muito novas, formam *moitas*, tantos são os rebentos de um mesmo pé; e estas moitas denominam-se *carrasqueiras* ou *carrascos*. Dali o termo *carrascal*.

Além da cortiça ou casca, a sobreira dá também o *entrecasco*, que é rico em tanino e muito procurado pelos curtidores de peles, e que se tira sòmente quando a árvore é arrancada ou *côrta* pelo pé. O entrecasco das sobreiras descortiçadas e idosas ou velhas tem menos tanino do que o das sobreiras *virgens;* mas a quantidade pode suprir a qualidade.

Nos meses de Janeiro a Abril, as sobreiras e azinheiras são podadas, não todos os anos, mas em períodos que variam conforme o número de *fôlhas* em que as herdades estão divididas. Esta poda ou *corte* tem por fim, a um tempo, favorecer a produção da bolota, pela diminuïçã dos ramos, — diminuir a sombra, de sorte que o sol possa fertilizar o solo e dar vida às culturas intercalares, — e produzir a lenha precisa para o fabrico do carvão vegetal, ou simplesmente para combustível, e a madeira necessária para o fabrico dos aparelhos agrícolas. Este trabalho é feito com as referidas machadinhas, muito afiadas, e que os *cortadores* manejam com admirável destrêsa, ao ponto de ficarem os golpes tão lisos como se

fôssem feitos à serra. É com o auxílio da machadinha que êles trepam às árvores, *sem firmarem os joelhos nos troncos*, o que é um dos preceitos da arte! Esta arte tem, é claro, os seus aprendizes, designados pelo termo depreciativo de *ruço*, isto é, *branco no ofício* de cortar lenha ou tirar cortiça. Emquanto aprendem, os *ruços* não têm licença de cantar, como os seus companheiros de trabalho. Só depois que o manejeiro os dá por prontos ou aptos, é que êles *ganham o cante*. E nesta ocasião que os *cortadores* tiram, de certos ramos, os *tripés* ou *cavalos*, em que se sentam em volta do lume, no campo.

Simultâneamente com o corte, é feito o desbaste do arvoredo, tendente a diminuir a sua excessiva densidade ou *bastio* e a favorecer o melhor crescimento das restantes árvores. O desbaste faz-se, ou arrancando-se pela raiz as árvores *assinadas* ou marcadas para êsse fim, ou cortando-as ao nível do solo, ou pouco acima dêste. A arranca faz-se à enxada, de que se usam duas espécies: com ou sem *pêta*, que é uma pequena haste na parte posterior do respectivo ôlho. Os troncos derribados, quando muito grossos, *canôcos* ou *alcornoques*, são estoirados à pólvora, processo mais expedito do que o de os rachar à machado ou *à cunha e marrão*, sendo assim designado um grande martelo, igual ao dos ferreiros.

As sobreiras e as azinheiras florescem na primavera, assim como as oliveiras. Esta floração é designada por *candeio*. As azinheiras de bolêta dôce chamam-se *aveleiras*. É por baixo ou à sombra destas duas espécies de árvores que nascem e se desenvolvem as plantas matosas: *carapeteiros*, *piorneiras*, *aroeiras*, *loendreiras*, *urzes*, *giestas*, *estêvas*, *barbotes*, *sargaços*, *abróteas* ou *gaimões*, *tojos*, *alecrins*, *rosmaninhos*, etc. Estas plantas, quando sêcas, constituem sério perigo de incêndio; e, por isso, há que fazer dêles incessantes *arrancas*. Emquanto isto se não faça, a prudência recomenda a limpeza de toda a

erva numa larga facha em volta de cada herdade, para que o fogo se não propague. Esta facha denomina-se *aceiro*, com o qual se costuma precaver, também uma *pilha* de cortiça ou os *frascais* de palha. Nas florestas do norte *aceiro* é uma via de comunicação de 1.ª ordem dentro da mata; assim como se chama *arrife* uma via de 2.ª ordem.

A cortiça é extraída, sempre, nos meses de Maio a Julho, porque só em tempo quente, mas não sendo excessivo o calor, é que ela se descola do entrecasco. Pelo contrário, ela agarra-se a êste, ao extremo de o romper, seja quando sopra o *suão*, — o ardente vento, que parece irmão do *simúm* do Saharà, — seja quando a cortiça se encontra quási colada, por acção duma terrível larva, denominada *colebra* ou *cobrilha*, que abre galerias entre a cortiça e o entrecasco.

Tanto as sobreiras, como as azinheiras, nascem quási espontâneas. São raríssimas as florestas dêste género provenientes de sementeira, por exemplo, a que o riquíssimo lavrador José Maria dos Santos intercalou no terreno da atrás aludida vinha. Pelo contrário, os pinhais são sempre semeados. A semente costuma ser o *penisco*, também chamado *bijarro*, tirada do respectivo fruto: a *pinha* e *pinhoca*, também chamada *tarro* quando fechada. Os diversos estados de desenvolvimento das árvores são designados por *nascedio, novedio* e *fustadio*. E, quando haja um *bastio*, também os pinheiros têm de sofrer desbaste, o que se faz, em regra, cortando-os por meio de dois entalhes convergentes, e por isso se diz *abicar* ou *cortar à bica*, ou *à divisa*. Os pés ou cêpos das azinheiras e sobreiras, que ficam no solo, às vezes, deitam rebentos ou *touças*, surgindo uma árvore nova no lugar da cortada; mas não se dá isto com o pinheiro.

Os *fustes* dos pinheiros, ou seja, a parte do tronco desprovida de rama, são serrados em bocados cilíndricos,

que se chamam *tóros*, quando tenham a casca, e *rolos*, quando descascados. Daqui vem o chamar-se *toragem* e *rolagem* às respectivas operações. A parte terminal da árvore abatida chama-se *bicadas*, e diz-se *caruma* à folhagem em agulhas. A casca do pinheiro chama-se *carrasca*; e a madeira distingue-se em *borne*, na parte externa e mais clara, e *cerne* na parte central e escura.

É dessas três espécies de árvores que, no Alentejo, se tira a madeira precisa para o fabrico dos utensílios agrícolas e para o modesto mobiliário das habitações rurais, mobiliário designado pelo termo genérico de *flemes* ou *balhestres*. A escolha da madeira para os aparelhos agrícolas é feita pelo *abegão* ou carpinteiro rural, que, conforme o feitio natural do ramo escolhido, o destina para *apo*, *garganta*, *maça*, *pina*, etc., *aparelhando-o* ou *falquejando-o* sôbre um banco rústico chamado *talhão*. A madeira de azinho é muito rija; e o cerne denomina-se *arnelo* ou *arregota*.

VI

Carvão vegetal

Êste produto alentejano, objecto de um importante comércio em Lisboa e em todas as povoações do sul, é uma das mais trabalhosas criações da actividade rural alentejana. Principia o trabalho, como já vimos, pelo *corte* ou poda das azinheiras e sôbreiras e *arranca* ou *desbaste* das árvores já envelhecidas ou excessivas e das raízes, *cêpos* ou *cêpas*. Em seguida: 1.° há que *traçar* ou reduzir a pequenos bocados os ramos podados, separando dêles a *bouça* ou *resmalhos*, ramúsculos e folhagem; — 2.° *rechegar* ou concentrar em determinados pontos mais acessíveis e planos toda a lenha aproveitável ao fim visado; — 3.° *enfornar* ou armar a lenha em forma de abóbada, ficando por baixo ou ao centro os *cêpos* ou pés

das árvores ou *tronqueirões*, e em volta e por cima a lenha meúda; — 4.º *cavar* e reduzir em pó a terra em volta do forno; — 5.º *terrar*, isto é, cobrir completamente essa abóbada com uma espêssa camada da terra escavada, ficando destapado sòmente um respiradouro ao nível do solo; — 6.º *cozer* ou lançar fogo à lenha através do dito respiradouro; — 7.º *destapar e tirar* o carvão depois de cozido; — 8.º *empoar* ou fazer esfriar com o pó da terra, o carvão, ainda ardente e susceptível de espontânea combustão sob as correntes de ar; — 9.º *escolher* o mesmo, separando-o das pedras, da cortiça e das partes não-cozidas ou *tíços*; — 10.º *empreitar* ou amontoar o carvão escolhido em serras ou pirâmides; — 11.º *ensacar* o carvão, sendo calculado o pêso de cada uma; — 12.º *enjuanar* ou tapar as bôcas das sacas com junco fino, chamado *juana* ou *buana*, sôbre o qual são passados os cordéis, denominados *tanissa*, *alfirme* ou *liaça*, conforme as respectivas grossuras. As sacas são, depois, *empinadas no terreiro*, à espera do transporte. Estas doze operações trazem ocupados os trabalhadores desde Janeiro até Setembro, período em que o dono do carvão faz incessante despesa.

A cozedura realiza-se entre Julho e Setembro; e o calor e o fumo dos fornos, junto com os das queimadas dos *restolhos* e dos *covatos* atrás descritos, chega a tornar quási irrespirável a atmosfera, já de si esbrazeada pelo intenso calor solar. Durante a cozedura, os fornos necessitam de uma vigilância constante, para que nenhum buraco se forme por cima, pois êste, não sendo logo tapado, daria lugar a uma forte tirajem do ar, aumentando a chama e desfazendo-se o carvão em cinza. De dia, a simples côr do fumo, que de branco passa a ser azul, e, à noite, uma pequena chama à superfície, advertem o capataz ou empreiteiro de que houve rotura na camada da terra, ou na abóbada. Quando esta abóbada lenta-

mente abate e o fumo branco cessa, é o sinal de o carvão estar pronto. Aberto o forno, encontra-se, às vezes, mal cozido o tronco da base, o qual é novamente cozido num forno pequeno, denominado *covata*.

O fabrico do carvão vegetal faz-se por três sistemas económicos: *à jorna, por empreitada* ou *à matagem*. No primeiro, o dono da lenha paga o serviço como qualquer outro; — no segundo, o empreiteiro recebe uma certa verba por cada saca de 90 quilos que encher e *empinar no terreiro;* mas, o dono da lenha vai-lhe fazendo adeantamentos para as férias; — no terceiro, é o empreiteiro quem se considera dono da lenha e paga esta à razão de um tanto por cada saca de 90 quilos *empinada,* desembolsando as despesas todas do fabrico. Note-se que a palavra *saca* é, em regra, correspondente a 180 quilos; é uma medida teórica, mas que serve de base nos contratos. A saca de 90 quilos chama-se *meia-saca* ou *saca pequena;* mas é a única usada no comércio. Este comércio, que, em Lisboa, tem enriquecido numerosos galegos, raras vezes dá ao proprietário alentejano um lucro apreciável, sendo mais freqüentes os prejuízos quando a lenha seja sòmente da poda ou *córte,* não havendo árvores arrancadas. Contudo, é forçoso cortar a lenha, pelos motivos já expostos a propósito da cultura florestal.

VII

A exploração pecuária — O gado suino

A criação e engorda de gados é importantíssima no Alentejo, além de ser menos aleatória e mais rendosa do que a cultura cerealífera, cujas perdas vem suprir. Começarei pela criação do gado suíno, que é a mais típica dessa região.

Essa criação faz-se no Alentejo por um sistema bem diverso do usado ao norte do Tejo, como bem diversas

são as raças dêstes animais ao norte e ao sul. Desde que nascem até serem desmamados, os porcos vivem em edificações chamadas *córtes* e mais geralmente *malhadas*, tendo ao centro um extenso corredor, ao longo do qual ficam situadas as celas ou *cortêlhas*, isto é, os compartimentos em que cada porca ou *marrã* dorme com os seus *bacorinhos*, sôbre camas de *buana* ou junco dos ribeiros locais. O termo *malhada* é empregado também para designar as cabanas de porcos maiores; e bem assim significa o *colmeal* ou o conjunto de cortiços de abelhas. Dali vem o termo *malhadio*, com que se designa um terreno plano entre colinas ou planalto apropriado para o estacionamento de gados.

As marrãs só recolhem à malhada desde a *parição* até ao desmamar dos bacorinhos. Conhece-se a proximidade do parto pelo *amojo* ou inflação dos úberes. E, de dia, só veem à malhada para darem de mamar; e diz-se que *apojam* quando, com leves grunhidos, estimulam os bácoros a sugar o leite. O resto do dia andam a pastar.

Até serem desmamados, cêrca de 2 meses depois de nascidos, os bácoros são *leitões*. Depois, formam rebanhos, que saem da malhada, e designados por *alfeire* (do árabe *al heir*), e êles são *alfeiros*; — tendo 1 ano de idade, o rebanho é uma *corrida* e êles são *farrôpos*; na idade de 18 meses a 2 anos, quando são engordados, o rebanho é uma *vara* e êles são *varudos*, termo com que se exprime também a idéa de um porco ser *alto*, bem proporcionado para a engorda: «é *varudo*, tem *hástea*, tem *cola*», são as frases com que o camponês manifesta a sua admiração ... Pelo contrário, diz-se *patarreco*, o animal que não cresceu, ou de pequena estatura. Quando num mesmo rebanho há animais de diversas idades ou tamanhos, os que são da mesma estatura ou idade constituem *piaras*, — palavra de origem espanhola, mas aplicada na Espanha sòmente a rebanhos de ovelhas.

Pouco depois de desmamados os leitões, é feita a selecção dos que hão de servir de reprodutores; e todos os restantes são castrados. A castração dos machos qualquer dos porqueiros a faz, sendo os testículos, a que êles chamam *túbaras*, logo cozinhados em *ensopado* e altamente apreciados; realizando assim êsses camponeses uma instintiva opoterápia, que se lhes reflecte no lar.... A castração das marrãs é uma operação mais delicada, exigindo perícia e prática, que só os *capadores* profissionais possúem. E como êstes não são numerosos, havendo meia dúzia, se tanto, nos distritos de Évora e Beja, resulta que rápidamente conseguem enriquecer ou ter uma desafogada situação económica.

Cada um dos aludidos rebanhos: *alfeire* ou *corrida*, está sob a vigilância de um pastor designado por *maioral* ou *moiral* e de um ou dois *ajudas*, rapazinhos de 10 a 15 anos. Estes maiorais são remunerados como os outros: em dinheiro, em géneros e com um certo número de animais, ora dados pelo proprietário, — o que é o caso normal tratando-se do *afilhador* ou tratador das marrãs nas malhadas, — ora por êles comprados, dando o proprietário só os alimentos. O pastor da vara de engorda chama-se *vareiro* e recebe alimentos para um porco igual aos do patrão, junto com os quais o vai engordando; e êste salário chama-se *escusa*. Tendo direito a dois porcos, diz-se «*escusa de dois rabos*». A *escusa* ou qualquer porco, se tiver a idade de 2 anos, podendo engordar até 10 a 12 arrobas, diz-se uma *cabeça;* se tiver 18 meses, diz-se *três-quartos* de cabeça; e se fôr de 6 meses, capaz de pesar, depois de gordo, 5 a 6 arrobas, é «*meia-cabeça*». Por isso diz-se *encabeçamento* o cálculo do número dos *porcos de cabeça* que a bolota pode engordar em cada ano, cálculo feito por um perito, — o *encabeçador*.

A engorda dos porcos faz-se, em regra, sob o regime da pastorícia, andando as varas nas florestas ou *monta-*

dos, alimentando-se de *bolota* ou *bolêta*, — fruto da azinheira, e da *lande*, — fruto da sobreira, também chamado *bastão*, quando é muito temporão, e *landisco*, quando nasce serôdio ou em *3.ª camada*. A lande é muito incerta; há herdades em que as sobreiras só de longe em longe a dão, pois a seiva transforma-se quási toda em cortiça. Ambos êstes frutos só amaduram desde fins de Outubro em diante. A bolêta cai, porém, ainda verde, quando roída por um insecto chamado *mangra*, termo extensivo ao fruto assim precipitado. Depois de maduras, as bolêtas e landes destacam-se espontâneamente do seu pedúnculo, em forma de barrete, que se chama *carapulo*, e caem no chão, em largas camadas ou *soladas*, sôfregamente devoradas. Este regime chama-se *montanheira*, e dura entre Outubro de um ano a Fevereiro do ano seguinte, período em que a produção de tais frutos cessa.

Os porcos da vara, porém, ao princípio mui *garganeiros* ou vorazes, no termo da engorda, ou estão enfastiados ou se fazem perdulários; pois é muita a bolêta que estragam, deitando-a fóra só partida com os dentes ou pisando-a sob as patas ou o corpo. Estes restos, denominados *retraço*, são depois aproveitados pelos porcos de alfeire, que estes não desperdiçam migalha!

No resto do ano, ou mesmo no aludido período, os porcos são engordados a milho, cujo preço é o factor constante do preço da carne, tanto mais que a bolêta é, freqüentemente, e durante anos seguidos, destruída, ainda em flor, por diversos insectos, chamados genéricamente *burgo*, o principal dos quais é o *Tortrix viridana*, autor de terríveis devastações. O regime de milho denomina-se *avaria*, talvez por ser milho avariado, que se emprega em tal alimentação. É êste o sistema usado, exclusivamente, pelos engordadores de Aldeia-Galega, que são grandes negociantes de carne de porco e seus produtos acessórios, e, por isso, *fazem o preço* aos porcos do Alentejo.

Excepcionalmente, engordam-se um ou dois porcos, junto de cada habitação, em *pocilga* ou *chiqueiro*, sendo alimentados, principalmente, com bagaço de azeitona, misturado com farelos, mistura que se designa por *travia*, termo extensivo a qualquer comida mal feita ou de aspecto repugnante. Os porcos assim engordados chamam-se *sovões*, aliás *cevões*; e a sua carne, menos apreciada do que a dos engordados à bolota, é consumida verde, por ser imprópria para a conserva.

O porco, porém, não precisa só de comer; também reclama água, pelo menos duas vezes ao dia. Para êste fim, o rebanho é, no inverno, conduzido aos *barrancos* ou ribeiros; e, no verão, dá-se-lhes água de poço ou fonte, em compridas pias de madeira, chamadas *gamelões*.

A criação do porco alentejano é mui dispendiosa, por não ser precoce a sua aptidão para a engorda. Ao passo que os porcos ingleses ou franceses podem ser engordados na idade de 8 a 9 meses, o porco alentejano, como já disse, só é *varudo* ou constitue uma *cabeça* aos 2 anos. Além disto, é mui arriscada, por estar o porco sujeito a terrìveis epidemias, como a *tabardilha* ou mal rubro, o *pesunho* ou febre aftosa, a diarréa dos leitões ou *borreira*, além doutras não designadas por termos vulgares, e além de doenças não-contagiosas, com que, de vez em quando, alguns aparecem *morovanes* ou agoniados e morrem.

O êxito da *montanheira* depende também do regime das chuvas e da perícia do vareiro. O porco, não tendo a liberdade de *fossar*, como quando o solo está duro, alimenta-se mal, perde o apetite. Doutro lado, o vareiro tem de ser cuidadoso, vigilante, cronométrico; se for *alvoreado* ou desatinado, se for *malandro* ou preguiçoso, ou *desmaranhado* e *sem tramenhos* ou desageitado, disparatado, ou não estiver prático nesta *incultura*, a engorda será ruim.

Apesar de todos os riscos, a criação e engorda do porco, *havendo sorte*, é uma das mais rendosas indústrias

agrícolas. Daí o velho adágio alentejano: «*Quando te vires de bôrco, volta-te do porco*». De facto, muitos lavradores *emborcados* ou insolventes, têm conseguido salvar-se com tal especulação; como outros com ela se arruinaram.

VIII

Gado ovino

Depois do gado suíno, é o ovino o mais importante em valor, havendo mesmo épocas, como a actual, em que ultrapassa àquele em valor e número. Neste gado, as fêmeas são designadas por diversos nomes: é *borrêga* até 1 ano, *malata* até 2 anos, *bôrra* até 3 anos; *ovelha* até à velhice, isto é, 6 a 7 anos, e *bädana* ou *farota*, quando já está incapaz de criar e até de se alimentar, por ter os dentes totalmente gastos, sendo então destinada aos talhos. Os machos são, de igual modo, *borrêgo*, (cordeiro) *malato*, *bôrro*, *carneiro* ou *marôco*, termo êste que vem do espanhol *marueco* e significa «pai do rebanho».

Um rebanho de ovelhas é a alegria dos campos. Os antigos tinham por bom presságio o encontro de um rebanho a caminhar para nós! Não é só a beleza e a utilidade dêstes animais o que os torna atraentes; é também a música das numerosas campaínhas e guisos com que são adornados e que rompem agradàvelmente o profundo silêncio dos campos. As campaínhas, conforme o tamanho e o feitio, são chamadas *campanilho*, *piquête*, *beirôa*, *chocalha*, *picadeira* e *reboleiro*; e os guisos chamam-se *esquilão*, *esquila*, etc.

Um rebanho de ovelhas ou cabras tem a composição normal de 300 a 500 cabeças. Por isso, um grupo de 50 ou 100 cabeças diz-se *atalho*, do verbo *talhar*, por se julgar uma secção dum rebanho; e diz-se, depreciativamente, um *chafardél* a um pequeno número de animais.

O pastor das ovelhas é também chamado *maioral* e tem o seu *ajuda* também chamado *zagal*. Nas casas agrícolas em que há muitos rebanhos, os pastores têm um fiscal ou chefe, denominado *rabadão*, palavra derivada do árabe *rabb-ad-dhan*, que tem o mesmo significado. No exercício da sua função, o pastor anda quási sempre munido de um pau terminado por um gancho de ferro, chamado *gravato*, com que fàcilmente apanha algum dos animais que não pode agarrar à mão.

A alimentação dêste gado consiste, entre nós, exclusivamente da pastagem, em prados naturais e raríssimos prados artificiais. Os prados naturais compõem-se de variadíssimas ervas, muitas delas formando, na primavera, tapetes de flores brancas, amarelas, azuis, roxas, como a *magarça* ou malmequeres bravos, a *grisanda*, o alecrim, o rosmaninho, os *maios*, etc. Estes prados, porém, são prejudicados por muitas ervas nocivas e que têm de ser arrancadas, tais como: *alfavaca, azedas, canabraz, cardazal, cavalinhas, cuscuta, dedaleira, jarro, labaça, narciso, rabaça, ranúnculo*, etc. Os prados artificiais são feitos com a sementeira de ervas escolhidas como mais nutritivas, muitas delas provenientes de países estrangeiros, tais como: *anafa, azevém, balanco, cassamêlo, cornichão, espargata, grama, ervilhaca, luzerna, meliloto, painso, panasco, pôa, pimpinela, safião, sanfeno, serradela, sôrgo, trêvo, vulpino*, etc., etc.

As pastagens de inverno, em terrenos despidos de arvoredo frutífero, chamam-se *invernadouro*; e são os únicos convenientes a êste gado, porque as ovelhas, aguilhoadas pela gula de bolêta, azeitona ou outro fruto, correm *alvoreadas*, engeitando as crias, que nascem nos meses de Outubro a Dezembro, e até mais tarde. No verão, entre Junho e Setembro, as ovelhas, como os porcos, os bois e as éguas, vão pastar os *restolhos* das searas já ceifadas e a grama nascida nos alqueives; e esta pastagem

chama-se *agostadouro*; por ser principalmente em *Agosto* que os gados para ela são conduzidos. E quando qualquer destas pastagens possue em abundância certas ervas ou *roèdouro*, de modo que sustentam o gado melhor do que outras, diz-se que aquelas «são de *bom prôvo*», isto é, mais proveitosas.

Quem não tem pastagens próprias ou não as tem suficientes, trás as suas ovelhas de *mal-andar*, isto é, fingindo que vão a lugar distante, manda-as *passear*, através das pastagens alheias; e os animais, emquanto caminham, vão sempre comendo... Os proprietários alentejanos, na maioria, são mui tolerantes e generosos com estes rapinantes de pastagens; e há por isso, quem se tenha enriquecido com ovelhas *de mal-andar*, juntando pecúlios, que lhe permitiram mais amplas operações, nas feiras e mercados, e depois a compra de vastas herdades!

As ovelhas, a caminho da pastagem, são sempre guiadas na sua *traita*, ou direcção a seguir, por um carneiro intitulado *cabrêsto* e que obedece às indicações do pastor. Ao cair da tarde, o rebanho é recolhido, não em cabanas ou barracas fixas e permanentes, como em alguns países, mas sómente em currais improvisados e portáteis, feitos de páus e redes de cordas, chamadas por isso *redis* e *bardos*, — palavras estas que nos dicionários vêm registadas como sinónimas de *aprisco*. No Alentejo, porém, só se chama *aprisco* a um redil especial, em forma de estreito corredor, em que são metidas, cabrêsto à frente, as ovelhas do alavão a duas e duas, *sòmente na ocasião de serem ordenhadas*. É que sendo estes animais extremamente tímidos, alarmando se fàcilmente e tentando fugir; inquietos e buliçosos sempre; convém tê-los *amagados* ou apertados, com pouco espaço para se moverem. Daí a forma do *aprisco*.

Terminada a amamentação dos borregos, são estes desmamados, em fins de Fevereiro ou princípios de Março,

e apartados das mães constituindo o *alfeire*, em dois grupos: *temporões*, os nascidos entre Outubro e Dezembro; e *serôdios* os posteriores, e sendo todos temporàriamente reünidos, em rebanho separado, com as *ovelhas de alfeire*, isto é, ovelhas que *ficaram fôrras*, ou seja, que não tiveram cria ou não a têm por ter morrido. A frase «*estar de alfeire*» emprega-se neste sentido também a respeito de vacas, éguas, cabras, etc. «*Vaca de alfeire*» é uma vaca que não emprenhou ou à qual morreu a cria. A palavra *alfeire*, que deriva do árabe *al-heir* e significa *curral* ou recinto fechado para guarda do gado, com o andar dos tempos tomou o actual sentido. E, de igual modo, do árabe *horr* derivou a palavra *fôrra* ou livre do pêso da prenhês. Daí o chamar-se *fôrro* ao escravo liberto, e *carta de alforria* à concessão da liberdade. Os borregos que não são precisos para a renovação dos rebanhos, são vendidos nas feiras de Março a Junho.

As ovelhas lactígenas constituem, desde a prenhês, e, principalmente, após a *apartação* dos borrêgos, entre fins de Fevereiro e fins de Junho, um rebanho áparte designado por *alavão* (do árabe *al-labhan*, leite), palavra com que se designa também a totalidade do leite ordenhado no dito período. A tumefacção dos úberes chama-se *amôjo*: e por êste se conhece o termo da gestação.

A ordenha das ovelhas e o fabrico dos queijos fazem-se em duas *marés*, isto é, duas vezes ao dia, de manhã e à tarde; e êste trabalho é feito por um homem a que se dá o título de *roupeiro*, auxiliado pelo pastor do rebanho. Para êste efeito, como já disse, as ovelhas são metidas no *aprisco*, a duas e duas, de modo a terem pouca liberdade de movimentos; pois, não raro esperneiam, derramando o leite no chão, ou antes, produzindo «um *dolàdouro* de leite», género êste que, na actualidade, tem bastante valor. Este termo «*dolàdouro*» é empregado no

Alentejo, sempre, para exprimir qualquer *desperdício, derrame, espalhamento.*

O leite é ordenhado para dentro de um vaso de lata, de rebordos oblíquos, denominado *ferrado,* donde é transferido para cântaros, também de lata, e conduzido à *rouparia* ou casa onde se fabricam os queijos. Aqui, o leite passa para um pote de barro chamado *azado,* talvez por ter duas azas, como a ânfora greco-romana, cuja forma imita; mas depois de ter sido coado através de 12 panos ou *coadeiros* dispostos uns por baixo doutros, num aparelho de madeira, em pirâmide, — a *coadeira.* Só assim fica livre de *reguingalhos* ou poeiras e outras sujidades caídas durante a ordenha, e que ficam nele em suspensão, ou vão ao fundo, constituindo os *fundalhos,* — como em qualquer outro líquido. É talvez dessa *roupa* que provêem os termos *roupeiro* e *rouparia,* embora me pareça que diversa deve ser a sua etimologia. É no azado que o leite coagula, sob a acção do sumo de flores de cardo, planta silvestre, mais eficaz do que as drogas químicas do mercado, mas desagradável.

Os queijos são fabricados sôbre uma espécie de mêsa em posição oblíqua, chamada *francela,* sendo os coágulos ou a *coalhada* comprimida à mão, em círculos de lata chamados *cinchos,* até ficar em massa compacta, escorrendo todo o *chorrilho* ou *chilro,* ou sôro do leite, também chamado *água chilra.* Êste sôro, contendo resíduos de nata, depois de fervido, constitue o *almêce,* — palavra árabe significando *sôro de leite,* — alimento muito apreciado no campo, e cujas sobras são ainda aproveitadas para alimento de porcos *sovões.* É da nata fina tirada do almêce e espremida que se faz o *requeijão,* também mui apreciado alimento, que se costuma misturar ou adoçar com mel, — como há milhares de anos o faziam os gregos e os indo-arianos! Os queijos são postos a secar sôbre *caniços* ou taboleiros feitos de cana delgada. Êste é o

processo vulgar e *primitivo* do fabrico de queijos; mas há já lavradores que os fabricam por processos mais perfeitos, e tornando-os de melhor qualidade.

A ovelha é o animal mais benéfico dos utilizados pelo homem: dá-nos carne, dá-nos leite, dá-nos lã, dá-nos peles, estruma-nos as searas, emfim, proveitoso em vida e depois de morto. Das peles, ainda tendo a lã, fazem-se os *pelícos* ou *samarras,* em forma da nossa casaca, e os *seifões* com que se protegem as pernas durante o inverno, indumentária usada, não só pelos pastores e jornaleiros, senão também por alguns proprietários, como o foi pelos soldados do C. E. P. durante a grande guerra.

Antes da ordenha, as ovelhas são *rabejadas,* isto é, tosquiada a lã da cauda. A tosquia faz-se em princípios de Maio, por meio de tosquiadores profissionais, que, constituindo *maltas* ou grupos sob a direcção dum capataz ou manegeiro, vão de herdade em herdade executar êsse serviço, de empreitada, a tanto por cabeça tosquiada, variando a taxa, hoje quintuplicada, conforme se trata de ovelha, de carneiro ou de borrêgo. A tosquia é feita com grandes tesouras. Há quem tenha experimentado a tosquia mecânica; mas parece que sem vantagem, já porque a máquina tira menos lã, já porque a sua trepidação fatiga mais o animal, tendo morrido alguns logo em seguida, — o que pode ter sido méra coïncidência, — e não fica mais barata, sendo por isso, ao que me consta, posta de parte.

A lã sai em tapête compacto; e a pertencente a cada animal adulto, incluindo a *rabêja,* constitue um *vélo,* que é enrolado em cilindro. A lã dos borregos, muito mais fina, e por isso preferida para tecidos delicados, chama-se *aninho.* A côr da lã ou dos rebanhos alentejanos é, predominantemente, a preta, ou melhor, côr de chocolate. São raros os rebanhos brancos, seja porque as ovelhas desta raça dificilmente se aclimatam no Alentejo, seja

porque é menos saborosa a sua carne. No meio dum rebanho de lã escura, porém, há sempre algumas cabeças de lã amarela ou *sorrubeca*, e também de lã branca. É das duas primeiras lãs que se fabricam os tecidos denominados *burél, briche, estamenha, jardo, saragoça,* e *sorrubeco*. Mas, como só a lã branca é susceptível de ser tingida de variadas côres, é esta a que se emprega na confecção das magníficas *mantas alentejanas*, — tão antigas, que a elas se referia já Gil Vicente na *Farça dos almocreves*, — e bem assim dos interessantes *alforges*, de numerosas bolsas, e, especialmente, dos admiráveis *tapêtes de Arraiólos*.

Emfim, o estrume da ovelha é o adubo por excelência. Nenhum outro é tão eficaz e tão barato. E, para que esta estrumação seja uniforme, o bardo é lentamente removido, em posições paralelas, por todo o alqueive, sendo possível. Por isso, o pastor anda sempre munido dum *tanchão* ou duma *barrana*, ferros para abrir buracos no chão e fixar nestes os prumos do redil.

As ovelhas ou o gado lanígero é de vida assaz débil. Um animal dêstes morre por demasiadamente farto, e também de *lazeira*, ou por ser pouca a alimentação. Morre de calor e morre de frio. As suas doenças mais freqüentes, porém, são a *baceira*, ou carbúnculo sintomático, a *bexiga*, e a *ronha*, que é uma espécie de sarna, extremamente contagiosa e que destrói a lã. Uma só *ovelha ronhosa* (e não *ranhosa*), contamina o rebanho todo, não sendo tratada. Êste tratamento faz-se no Alentejo com uma droga rústica chamada *méra*. Estas doenças, porém, não impedem que os camponeses comam os animais mortos!

VIII

Gado bovino, caprino, cavalar, muar, Avicultura e apicultura.

Outros elementos importantes da riqueza pecuária do Alentejo são os bois, as cabras, os cavalos, as muares, os burros.

Os bois chamam-se *bezerros* até 1 ano de idade, *anojos* até 2 anos, *novilhos* até 3 anos, e *boi* ou *vaca* daí por diante. Aos 2 anos, ou pouco depois, o novilho é castrado e destinado ao trabalho, sendo designado por *serrenho* ou *serreiro* antes de *amansado* ou de aprender a puxar «debaixo dos paus» ou da canga. É claro que se conserva *inteiro* o novilho que é escolhido para *toiro* ou padreador.

É sabido o alto valor económico dêstes animais desde a mais remota antiguidade. Serviram de moeda ou medida dos valores de troca, como ainda sucede nos sertões africanos ou nas *esteppes* da Ásia Central. São e foram o *pecus* por excelência. Dêles veio a palavra latina *pecunia*. É escusado encarecê-los como fonte da nossa alimentação e do nosso vestuário, mòrmente do calçado, feito dos seus coiros. No trabalho rural, estes coiros são instrumentos indispensáveis: dêles se fazem os apeiros ou *apêros* com que se liga a canga ao *ápo* da charrua e à *prítica* dos carros; as *corneiras* ou tiras estreitas com que se prendem pelos cornos os bois à canga; as *brochas* ou tiras mais largas que, passadas por baixo do focinho, têm o mesmo emprêgo. Os bois, quando jungidos à canga, levam às vezes um açamo ou *buçal* de rêde de coiro ou linho.

O gado bovino, quando em rebanho, alimenta-se quási exclusivamente de erva e passa a vida ao ar livre, excepto no inverno, época em que, de noite, recolhe à respectiva

cabana, — termo específico do alojamento dos bois, — alimentando-se de fêno, palha, aveia, sêmeas ou farinha de centeio, emquanto trabalha na lavoura, e, em outras condições, sòmente de palha, que o boieiro vai buscar às respectivas *serras*, enchendo com ela grandes *panoilos* de linhagem, ou sacos de esparto ou palma, chamados *golpêlhas*. Quando comem ração de cereais, é-lhes esta dada em cêstos de esparto ou palma chamados *alcôfas*. O feno é colhido na primavera, por meio de uma *gadanha* ou grande fouce, e amontoado em *frascal*. Hoje em dia, o feno é recolhido em edifícios apropriados, que se denominam *silos*, cujo uso não está generalizado.

— O cabrito é designado por *chibo* quando nasce; é *anaco* ao fim de um ano, e *chibato* ou *bode* daí por deante. As fêmeas são, igualmente, *chibas*, *anacas* e *cabras*. O regime dêste gado é análogo ao do ovino, com a diferença de que a cabra se alimenta, principalmente, de arbustos silvestres: esteva, tojo, rosmaninho, giesta, sargaço, etc., e não sòmente de erva fina, como as ovelhas. Contudo, é mais abundante e saboroso o seu leite, e mais apreciado o seu queijo, sendo aquele ordenhado e êste fabricado na mesma época e pelo mesmo processo atrás descrito, a respeito das ovelhas. Chamam-se *môxas* as que não têm cornos. Os chibos são desmamados aos dois mêses; e quando andam com as mães, levam na tromba um *barbilho* ou amarra, para que não mamem; mas, tendo os chibos à vista, as cabras *apojam* melhor, isto é, não contraem as têtas, represando o leite a ordenhar.

— O regime do gado cavalar ou asinino, é semelhante ao do gado bovino, quando em manadas; devendo notar-se que, no Alémtejo, são criados, de preferência a cavalos e éguas, os híbridos resultantes do cruzamento de éguas com burros, ou de cavalos com burras. De ambos estes cruzamentos nascem *mulas* e *machos*, e não dos primeiros as mulas e dos segundos os machos, como erradamente

explicam alguns dicionários portugueses, cujos autores, evidentemente, conheciam melhor a língua do que os factos de zoologia híbrida. A diferença está, apenas, em que os híbridos *asneiros* ou nascidos de burras são de estatura mais pequena e mais rijos do que os nascidos de éguas. A preferência dada à criação de híbridos explica-se pelas necessidades da tracção por animais mais resistentes ao esfôrço e menos atreitos a doenças do que os cavalos, seja para os trabalhos da lavoura, seja principalmente para os transportes, através dos péssimos caminhos do Alentejo, exceptuados, é claro, os que se efectuam às costas dêsses animais; e, precisamente para êste fim é que os híbridos não são utilizados. As montadas são todas de raça cavalar ou asinina; e os volumes de pequeno pêso: os alforges, as sacas de farinha das comedias, as quartas de água, os cestos de fruta, etc., etc., são todos transportados às costas de burros. Os cavalos ou as muares, antes de ensinados para tracção ou cavalaria, são, como os novilhos, chamados *serreiros*; e diz-se *cerrados* os animais de 7 anos, tendo os dentes todos renovados.

— Finalmente, pratica-se no Alentejo, em limitada escala, a avicultura e a apicultura, pôsto que estas indústrias pudessem ali ter muito maior incremento. Todos os camponeses criam galinhas e perús, que vendem por bom preço, assim como os ovos, aos regatões, que exportam tudo para a capital e outras povoações. Assim como rara é a horta ou quinta em que não haja cortiços com abelhas. As flores silvestres do Alentejo são quási todas melíferas; e freqüente é encontrarem-se enxames nos troncos carcomidos ou *canôcos* de velhas árvores. Em algumas grandes herdades, porém, a criação de aves (galináceos e pombos), e coelhos, e a produção do mel constituem importantes indústrias, com notório proveito.

IX

Os veículos

Em todo o Alentejo, os transportes de mercadorias são feitos em veículos conhecidos já, em toda a parte, por *carros alemtejanos*, — como chamamos *landau* e *berlinda* a carros cujos primeiros modelos vieram das cidades alemãs Landau e Berlim, *americana* ao tipo vindo da América, e *côche* ao tipo importado de Kotschen, etc.

Os carros alentejanos são fabricados da madeira de azinho, a mais resistente das madeiras nacionais; e constam das seguintes características: — um leito rectângular de tábuas, assente sôbre dois *limões* ou travessas longitudinais e duas *taleiras* ou travessas horizontais nas extremidades daquelas. As tábuas do leito são, às vezes, unidas por chapas de ferro. Êste leito assenta, no meio, sôbre uma longa trave, que faz, no extremo trazeiro, uma pequena saliência, — a *rabeira*, e na frente se prolonga e serve de lança, — a *prítica*. Sôbre o leito erguem-se, dos dois lados maiores, umas grades, feitas de *fueiros* recurvados, as quais constituem o *tendal*, e têm nas extremidades dois *cáceres* ou contrafortes, firmados no leito e feitos de madeira ou ferro. A prítica tem por baixo, suspenso por uma argola, um suporte chamado *espera*, que a sustém em posição horizontal, quando os animais são desatrelados.

O veículo move-se sôbre duas rodas, unidas por um eixo de ferro, ou um eixo de madeira reforçado com duas peças de ferro, chamadas *sabicões*. O eixo de ferro gira em *manilhas* cilíndricas do mesmo metal, encaixadas em grossas *maçãs*, que são o centro das mesmas rodas, às quais é prêso por um gancho chamado *torneja*. As maçãs, do lado do eixo, batem numa chapa circular de ferro, — o *blandeirão*; e são, externamente, reforçadas com *boqui-*

lhas de ferro; e giram por baixo de umas *cambotas* ou arcos pregados nos *limões*. As rodas são bastante espessas, feitas com raios e *pinas* ou arcos de azinho, com aro de grossa chapa de ferro. Êste carro, quando é feito para ser puxado por bois, tem a prítica mais comprida; o eixo de madeira gira em peças cónicas de ferro chamadas *bucil* ou *pucil*; e passa a chamar-se *carrêta*, apesar de ser de mais avantajadas proporções.

Quando tem um tôldo, em forma de canudo, e, às vezes, dois bancos longitudinais, chama-se *churrião*. Sendo feito para ser puxado por uma só muar, não tem prítica, mas sim varais, unidos por uma canga de madeira e ferro; e denomina-se *trimbolim*. Sendo de pequenas dimensões e varais abertos, como os de uma *charrette*, diz-se *carrinha*.

O carro alentejano é sempre puxado por uma parelha de muares, sem freio, guiados por meio da *sarrilha*, — uma pequena chapa de ferro, dentada e recurvada, colocada por baixo do lábio inferior de cada uma e prêsa a *lóros* de linho, e cadeias de ferro, que servem de rédeas ou *arreatas*. Este singular arreio e o facto de o veículo ter só duas rodas, torna, às vezes, perigosa a viagem, mòrmente nos caminhos *mal-andamosos*, nas *chapadas* ou ladeiras e encostas, e na travessia dos *barrancos* e ribeiros. A falta de freio determina também, à entrada de todas as povoações, a obrigação de o *carreiro* descer do carro e levar as bestas a passo, pelas arreatas.

A *parêlha* é atrelada a uma sólida canga de azinho e ferro, em dois arcos unidos, prêsa à prítica por um *apeiro* e um forte gancho de ferro chamado *chavilhão*, e munida de dois *cangalhos* ou ganchos de ferro recurvados, para cada animal, os quais assentam sôbre volumosas coleiras de couro acolchoado, análogos ás *coalheiras* do arreio cavalar, as quais se denominam *mulins* ou *bornís*, e têm por baixo, para melhor protecção da pele dos animais, uns rôlos de couro ou lã, chamados *encostos*.

O carro alentejano tem como ornato normal duas esteiras suspensas aos tendais e chamadas *espartões*, por serem feitas de esparto. Os espartões são retirados sòmente quando o carro transporta carvão vegetal, pedra, lenha e outras cargas análogas; e, em outros casos, são substituídas por *taipais* ou caixa de madeira, tendo porta corrediça na parte trazeira e que se diz *comporta*. Quando o carro transporta pipas ou cascos de vinho ou azeite, são estes equilibrados sôbre dois *malhais* ou travessas de madeira recortadas para o encaixe de tais vasilhas.

A operação de desatrelar as bestas, recolhê-las à cavalariça e dar-lhes de comer, chama-se *seivar*. O convite a *seivar as bestas* é uma das formas da hospitalidade rural. Na cavalariça, as prisões dos animais à mangedoura são feitas com *cabrestões*, *cabrestos* ou *cabrestilhos*, conforme a grossura da corda ou respectivo material, pois são, às vezes, cadeias de ferro.

X

Festas e feiras. Vestuário. Utensílios. Usos. Notas psicológicas.

Sendo no Alentejo menos intenso o sentimento religioso do que nas terras do norte, não é de estranhar que sejam raríssimas as romarias e festas eclesiásticas, como as que se presenceam no Minho, Douro, nas Beiras e na Estremadura. No districto de Évora, só se notabilizam a festa da *Vera Cruz*, na aldeia dêste nome, no concelho de Portel, relíquia essa que dizem produzir o milagre de expulsar o diabo do corpo dos possessos; a de S. Mateus, ou da Piedade, perto de Elvas; e a festa de N. S. de Aires, na interessante basílica desta invocação, junto à vila de Viana do Alemtejo, onde, no último domingo de Setembro, se realiza a famosa feira dêsse nome.

As feiras é que são o grande acontecimento dos cam-

pos do Alentejo. Não temendo distâncias, nem incómodos, sob o impulso dos interêsses materiais, lavradores e camponeses atravessam dezenas de léguas, afim de irem a uma feira, comprar, vender, ou simplesmente divertir-se, quando não cumprir alguma *promessa* à santa que, milagrosamente, fez encontrar um burro extraviado, curou alguma doença, ou livrou o filho ou o namorado do serviço militar. Juntam-se, assim, homens e mulheres de diversas proveniências, notando-se, pôsto que raros, alguns belos tipos de ambos os sexos. A mulher alentejana é de estatura meã, delicada, pouco nutrida. Por isso, uma mulher alta e forte é logo apodada de *algarivona*, visto chamar-se *algarivão* uma pernalta, da família das cegonhas.

As feiras mais notáveis são as de Évora, Estremós, Vila-Viçosa, Montemór-o-Novo, Beja, Moura, Ferreira do Alentejo, Garvão e Aires. Todas elas têm o mesmo aspecto: a *secção das barracas* e a *secção dos gados*. Na primeira são expostos à venda, além das quinquilharias e bugigangas, sempre as mesmas, e do calçado de atanado e sólas grossas, cheias de cardas, os diversos utensílios domésticos e os da lavoura, feitos de fèrro, de cobre, de lata, de couro, de madeira, e principalmente os artefactos de cerâmica e de cestaria, em que se revela, em grau especial, o génio artístico do povo português e que são designados pelos mais interessantes termos, muitos dêles de orígem árabe, tais são: a talha, o pote, o azado, o gomil, o tarraço, a escudela, a malga, a barranhôa, a tigela, a meia, a quarta, a pinta, o alguidar, a alquara, a almofia, a almotolia, o alcadafe, o moringue, o jarro, a bátega, o barril, o cântaro, o cantil, o picho, o pichel, a bateia, a copa, a cabaça, a pingadeira, a infusa; — a canastra, o canistrel, a cesta, o cabaz, o cabanejo, a condeça, o ceirão, a ceira, a alcofa, a golpelha, o capacho, o esteirão, o espartão, etc., etc.

A mais freqüentada das barracas é, actualmente, a dos ourives. O trabalhador rural, como o operário em geral, é hoje um *novo-rico*. Nunca se viu com tanto dinheiro; e, como todo o novo rico a quem não custou a ganhar o dinheiro, tem o furor da ostentação e do luxo. Daí o comprar êle, sem regatear, botões e correntes de ouro para si, cordões, brincos, arrecadas, pulseiras para as suas mulher e filhas, além de chailes de 60$ esc., sombrinhas de 30$, *toilettes* de seda e calçado fino! E dizem, depois, que o salário *não lhes chega!*

Às vezes, há também barracas de fazendas de lã e algodão, onde os feirantes fazem a renovação de algumas peças de roupa. O camponês alentejano designa o vestuário, o fato, ou mesmo uma peça dêle, por exemplo, o colete, pelo termo genérico de *copa*. E toda a gente conhece esta copa: botas de salto de prateleira, cardadas, calças justas à perna, larga cinta preta, ou de outra côr, colete, jaqueta ou *véstia*, com ou sem alamares, com ou sem aplicações de fazenda de outra côr na gola, nos canhões e *nos cotovelos*, chapéu desabado, a inseparável e típica manta, tão inseparável como o *bordão* ou cajado, de marmeleiro, de cana, de junco, com extremidade de latão, e, às vezes, o alfôrge multicôr. No inverno acrescem, como disse, o *pelico* ou *samarra* e os *seifões*. Os lavradores substituem o pelico pelo conhecido *capote alentejano*, com gola de pele, semelhante ao *gabão de Aveiro*. Todo o trabalhador rural tem, duas *copas*: a que usa nos dias ordinários e a que enverga num dia de festa ou feira, com a camisa muito branca, cujas fraldas põe em evidência, (é a moda!) em tufos por baixo do colete...

E assim é que êles vão, todos *rabitêsos*, fazer os seus namoros, cantar, *balhar*, excitar o cio das fêmeas... A camponesa alentejana não aprecia só os madrigais, o palavriado. *É preciso que as mãos trabalhem*, me dizia

um ganadeiro; só os que são *foitos*; e não os *panaços* (tímidos, palermas) é que as apanham... Nisto, como em tudo; *audentes fortuna, juvat!*

O vestuário feminino nada tem de típico, como os lindos trajes do Minho e Douro, ou mesmo os de Aveiro, Coimbra e Leiria. Uma saia, um casaco, um avental, em que se pretende imitar as senhoras *lavradoras*. Tudo em côres berrantes e o mais desencontradas possível: casaco encarnado, saia azul celeste, avental verde, lenço amarelo, etc. É, sobretudo, por ocasião das feiras que as raparigas *se empapoilam*, isto é, se põem vistosas, como a papoila no meio da seara, sendo o *dernier cri* o vestido de *risca de sêda*... Na cabeça usam as mulheres um lenço de lã ou seda, de côr ou preto, excepto quando vão aos trabalhos agrícolas, caso em que usam chapéu masculino.

Uma coisa, porém, distingue e sobreleva as camponesas alentejanas em relação às do norte: é o andarem sempre calçadas, como os homens. Nos trabalhos rurais, — vindimas, apanha da azeitona, ceifa, escôlha de carvão — o calçado é, às vezes, substituído pelo tamanco de pau; e a saia é enrolada às pernas, com fitas, como se fôssem calças.

De resto, a camponeza trabalha pouco, e só em serviços leves; por exemplo, *indo à pilha*, ou à busca de *silarcas* ou de túbaras; ocupa-se, em regra, nos mistéres domésticos; e, as horas vagas, se é casada, passa-as a *calacear* acêrca do que ouviu *barruntar*, isto é, a transmitir novidades e boatos, e até a *aldeagar*, ou a fazer juízos temerários. Ninguém a vê de sachola ou enxada em punho a cavar. Não por debilidade, mas por indolência ou por orgulho. Os trabalhos mais rudes são, porisso, feitos por mulheres da Beira, designadas por *galegas*, assim como são apodados de *ratinhos* os trabalhadores masculinos da mesma província, que vêm ao Alen-

tejo em *ranchos* contratados por seis meses, desde 1 de novembro até 30 de abril, para a limpeza do mato, como vêem outros ranchos, em maio, para as ceifas ou *àceifas*, como lá se diz.

A camponesa nova e solteira, é claro, quando não trabalha, ocupa-se em namorar; e, se toma demasiada afeição ou *querenço* ao seu namorado, não é raro vê-la reproduzindo, pór vezes, ao ar livre, as *fortes* scenas descritas por Zola no seu romance *A Terra*..... É nas feiras que muitos dêstes namóros se encetam, terminando quási sempre pelo casamento, pois são raros no Alentejo os contubérnios; e assim é que conseguem lá casar, não só as viúvas, mas até as mulheres seduzidas por outrem, pois que a virgindade da mulher não tem importância no campo. A moral do camponês alentejano é, neste ponto, assás liberal..... e elástica. A questão é que a mulher possa ganhar, e trabalhar no seu lar. Se fôr doente, clorótica, *alcàchinada*, tem menos quem a queira.

Nas feiras são também adquiridas algumas peças de mobiliário, por exemplo, as cadeiras pintadas de Évora, com assentos de *tabúa* ou *buínho*, — espécie de junco ou junça colhida nós ribeiros. Os homens do campo, todavia, não se utilizam de tais luxos. Qualquer banco lhes serve, ou um *cavalo* de azinho, ou um *tropêço* ou *tropecêlho*, — assento cilíndrico feito de cortiça, — mòrmente quando se aquecem à lareira. A camponesa alentejana, hoje em dia, tem o seu lar mobilado com regular confôrto; possue já variadas louças, copos de *vrido*, (vidro) camas de ferro, com boas roupas, cobertas e colchas, tachos e candeias de três bicos de *arame* ou latão, etc.; algumas sabem coser à máquina e fazer *crochet*; e quási todas sabem talhar as roupas próprias e as dos seus maridos e filhos, pelos quais são mui *querençudas* ou extremosas.

É nas feiras, portanto, que se surpreende bem a vida

rural alentejana, despertando logo a atenção do forasteiro a toada do falar, que é diversa entre os distritos de Évora e Beja, e especial em alguns concelhos, como os de Reguengos e Redondo. O que mais se nota é o arrastar da sílaba final nas frases interrogativas: *¿Foste à feirááá? ¿Eúúú? ¿O que comprastiii? Compraste borregúúús?* Também é interessante ouvir dizer *vás* por *vais*, *chorí*, *falí*, *dí*, por *chorei*, *falei*, *dei*, e assim todos os pretéritos dos verbos em *ar*; *fàcilmente* por *provàvelmente*; *¡bom!* como exclamação negativa; *esparvoeirado* por *parvo*; *truve* por *trouxe*; *abalar* por *partir*, *aventar* por *deitar fora*. Os diminutivos em *inho* são sempre substituídos por *ito*: *canito*, *perunito*, *paulito*. O ditongo *ei* é pronunciado como se fôra *ê*: *lête*, *sapatêro*, *pedrêro*, etc. Curioso é o emprêgo do *nunca* para exprimir um projecto pôsto de parte ou não realizado por motivos fortuitos, por exemplo: «¿Sempre fôste a Portel? — *¡Nunca* fui!» ou «¿Afinal, jantaste? — *¡Nunca* jantei!»

Também se nota a forma singular por que são designados os lavradores e os seus criados, cujos apelidos, se os têm, são substituídos, ou supridos, quando os não têm, pelas denominações das herdades de que são donos, ou onde nasceram ou residem: Alves *da Bota*, Chico *das Atafonas*, Joaquim *da Gamenha*, Manuel *da Giralda*, etc. Há também nomes que denunciam, logo, o alentejano: *Piteira*, *Murteira*, *Caeiro*, *Malato*, *Ovelha*, *Carapeto*, *Capeto*, *Bagulho*, *Trécula*, *Monginho*, *Zambujo*, *Sargaço*, *Chaveiro*, *Calhau*, etc., são nomes desconhecidos nas outras províncias de Portugal.

As feiras alemtejanas distinguem-se, sobretudo, pela abundância de gados de toda a espécie e que são o principal objecto delas. A secção da feira onde se expõem os bois é designada por *arraial*; a secção dos solípedes chama-se *corredoura*. No Alentejo, portanto, o termo *arraial* não significa a aglomeração de povo, que se diverte

em derriços e descantes, folguêdos e danças, por ocasião de festas religiosas ou romarias, como ao norte do Tejo.

De resto, o povo alemtejano é pouco alegre e também pouco desordeiro. São raros os *espòjinhos*, os *lavarintos*, — palavra que parece ser corruptela do termo erudito *labirinto*, pois significa *confusão, tumulto, gritaria*; como raríssimos são os assassinatos, — tão freqüentes nos concelhos do Norte, especialmente os *crimes passionais*, impulsionados pelo ciúme, pela inveja, ou pelo ódio e fanatismo político. A mocidade canta ou dança; mas dança sem graça, sem originalidade, umas contrafacções da polka janota ou da valsa a dois tempos, tendo sido pôsto de parte o regional *fandango*; e canta como quem chora, em arrastadas melopeias, a duas vozes, que fazem lembrar, ora o cantochão eclesiástico, ora as canções dos árabes nas terras de Moghreb, reflectindo-se êste estilo até nos cânticos de carácter religioso, como as lôas ao Deus Menino e as *janeiras* e os *Reis*, que, em grupos, cantam na época do Natal. No que o alentejano mais pensa e fala é nas suas *fèzes*. Os outros portugueses têm trabalhos, lutas, amarguras, desgostos, cuidados, preocupações, dissabores, contrariedades, fadigas, aborrecimentos, tristezas, apoquentações, dores. O alentejano tem só *fèzes*, sempre *fèzes*, muitas *fèzes!*

Não quer isto dizer que o alentejano não gosta de se divertir. Gosta muito. Já atrás frizei a sua paixão pelos *balhos*, que, por ocasião de bodas, duram três e mais dias, em incessantes *descantes*. As bôdas são um acontecimento; e todos os conhecidos das famílias dos noivos para elas se julgam convidados! Atravessam-se léguas para ir vêr um casamento; e, *calhando*, prova-se a *fogaça*, — assim se chama um pequeno prato com doces. A *fogaça da noiva* é, sempre, dada ao *arauto* que, à volta do cortejo, primeiro chega à residência dos noivos,

anunciando a celebração do enlace. Ainda há quem vá à igreja casar-se; a grande maioria, porém, contenta-se com o registo civil. Não vale a pena casar *duas vezes*, dizem êles...

Como todo o português ou peninsular, êle aprecia apaixonadamente as touradas; e, quando não pode gosar desta *brutalidade* praticada por profissionais, em apropriadas arenas, que não existem no campo, êle improvisa tudo: — um círculo de carros alentejanos, — e tem uma praça de touros; alguns bois cedidos pelo mais próximo lavrador, tirados de sob a canga, mais ou menos marradiços, e tem os *touros*, com a *bravura* suficiente para mandar ao hospital um ou mais *toureiros*, que são todos os rapazes com *sangue na guelra* e pulso firme; e, como estes não têm farpas, nem bandarilhas, o espectáculo limita-se a *pegas*, mais ou menos *valentes*, mas sendo mais freqüentes as... *fugas*, tudo no meio de estrondosas gargalhadas e infernal gritaria!

Mas, o alentejano é também poeta! Não há aldeia alguma em que não se encontrem três ou quatro indivíduos, que, mesmo que sejam analfabetos, possuem uma facilidade maravilhosa de fazer quadras em redondilha, e sobretudo *décimas*, glosando com arte e espontaneidade qualquer quadra que tomem para mote. A musa popular alentejana é, ora facêta e jovial, ora tristonha e lacrimosa, e até ferozmente política, como quando, no districto de Beja, em 1919, festejou e cantou o triunfo dos *formigas* sôbre os *lacráus* e o assassinato do presidente da República, Sidónio Pais, que fizera prender e deportar alguns sectários do bolchevismo...; como alentejanos dêsse districto eram os assassinos de D. Carlos e do mesmo Sidónio Pais: Alfredo da Costa e José Júlio da Costa...

Às vezes, essa musa é também religiosa e interesseira, por exemplo, quando canta as *janeiras*, andando de porta em porta, terminando as lôas ao Menino Jesus e aos

Reis Magos por uma quadra dedicada aos donos da casa, solicitando ou agradecendo a *jemola* (esmola), ou seja, o folar, o presente que é de costume dar-se: —

> **Estas casas são mui altas,**
> **Mora aqui uma princesa.**
> **Meta a mão no seu tesouro**
> **E reparta c'o a pobreza...**

ÚLTIMAS PUBLICAÇÕES

DA

ACADEMIA DAS SCIÊNCIAS DE LISBOA

…TED IN PORTUGAL